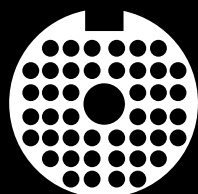
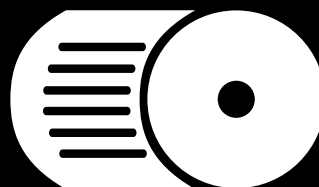




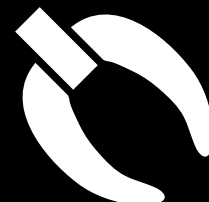
Trancheurs
à côtelette



Hachoirs



Trancheurs
à jambon



Mélangeurs



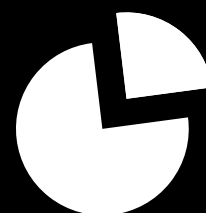
Cutters



Scies à os



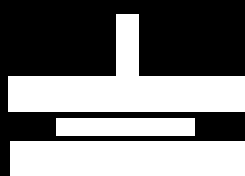
Poussoirs



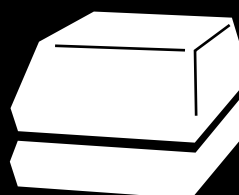
Trancheurs
à fromage



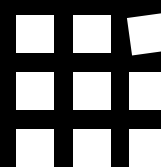
Affûteuse
à bande



Aplatisseur
à viande



Emballeuses
sous vide



Cubeuses

INTRO

UNE HISTOIRE DE FAMILLE ...

La société Dadaux se démarque sur le marché mondial de l'équipement de la boucherie, charcuterie, et aux produits des rayons fromage depuis des années.

Sa capacité à toujours se réinventer lui offre une place forte et pérenne qui résulte d'une histoire de famille qui a débuté il y a 50 ans dont 40 ans de fabrication et qui s'étend désormais sur 3 générations.

2025, Albin Dadaux prendra officiellement les rênes de la société avec le soutien et l'expérience de son père Jean Claude Dadaux. Leur complicité, leur savoir-faire et leur vision avant-gardiste présagent de belles années à venir pour la société

Comme tous les ans, les objectifs seront de répondre aux besoins des clients et d'être à leur écoute par le biais d'innovations avec le soutien indéfectible d'un réseau de distributeurs performants, et de conserver la fidélité et la confiance des chaînes de magasins.

A FAMILY STORY

Dadaux has been making its name on the world market for equipment for butchers, delicatessens and cheese counter products for many years.

Its ability to constantly reinvent itself has given it a strong and lasting position, the result of a family history that began 50 years ago, including 40 years of manufacturing, and now extends over 3 generations.

In 2025, Albin Dadaux will officially take over the company with the support and experience of his father Jean Claude Dadaux. Their complicity, know-how and avant-garde vision herald many fine years ahead for the company.

As in previous years, the company's objectives will be to meet customers' needs and listen to them through innovation, with the ongoing support of a network of high-performance distributors, and to retain the loyalty and trust of chain retailers.

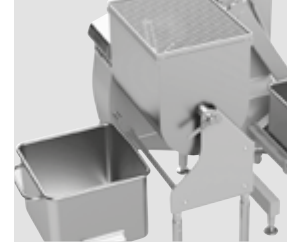


Jean-Claude Dadaux

Albin Dadaux

NOTRE ORGANISATION ET NOS INVESTISSEMENTS TANT SUR LE PLAN MACHINES-OUTIS QUE CAPITAL HUMAIN PERMETTENT D'INTÉGRER ET DE GÉRER DE NOUVELLES FABRICATIONS SEREINEMENT. NOUS COMMENÇONS L'ANNÉE 2024 AVEC TOUJOURS AUTANT D'ENTHOUSIASME.

Our organization and our investments both in terms of machine tools and human capital allow us to integrate and manage new products with confidence. We are starting the year 2024 with a lot of enthusiasm.



Deux unités de production - *Two production units*



BERSALLIN

**USINE
DADAUX**



POLIGNY

**USINE DADAUX
GASTROTECH**

Dadaux : une présence mondiale dans 130 pays...

A global presence in 130 countries



NOUVEAUTÉS



PÉTRINS À BRAS PMX80-120-180 PB

PÉTRINS MÉLANGEURS
IDÉALS POUR LES
CHAIRES DURES. GRANDE
ROBUSTESSE POUR UNE
LONGÉVITÉ ACCRUE.

Kneader-mixers - PMX80-120-180 PB

Ideal for hard flesh. Very robust for an increased service life.



PÉTRINS À BRAS - PMX 275-PB MAX

AVEC OU SANS CHARGEUR, MACHINE POUR LES
GROSSES PRODUCTIONS. ÉQUIPÉ DE SON CHARGEUR,
IL ASSURE LA PRODUCTION "CONFORTABLEMENT".

Kneader-mixers - Pmx 275 - PB with or without loader

Machine conceived for large productions. When it is equipped with a loader, it ensures a "comfortable" production.



APLATISSEUR À VIANDES MATRIX 300

L'APLATISSEUR À VIANDES PERMET D'APPORTER
DE LA VALEUR AJOUTÉE DANS LES RAYONS
BOUCHERIE AVEC DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS.

Meat Press - MATRIX 300 :

It adds value to Meat departments as it enables a larger range of preparations / recipes.



NOUVEAUTÉ 2023



HACHOIR RÉFRIGÉRÉ CRYPTON

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC OU SANS PORTIONNEUR

Refrigerateur meat mincer - Crypton

With or without portioner

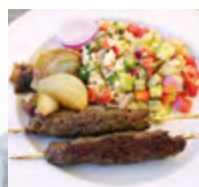
ACCESSOIRES POUR RENDRE LES POUSSOIRS MULTIFONCTIONS

Our range of accessories for stuffers makes them multifunctional

PORTIONNEUR



KEFTA



DOSEUR
MANUEL



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE ASTORR 421/2 ET 440/2

MACHINE ÉQUIPÉE DE 2 BARRES DE SOUDURE
ET D'UNE HYGIÈNE PARFAITE

*Vacuum machine - Astorr 421/2 and 440/2
Well equipped machine that enables a perfect hygiene.*



HACHOIR MÉLANGEUR RÉFRIGÉRÉ TYPE CRYOLITE AUTO

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ AUTOMATIQUE
À GRAND DÉBIT. IDÉAL POUR LES
STEAKS HAMBURGERS ÉPICÉS,
SALÉS...

*Refrigerated automatic mincer with high refrigerated
mixer grinder - Type Cryolite Auto
Flow ideal for salty or spicy hamburgers.*



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE ASTORR 570

MACHINE SOUS-VIDE DE GROSSE CAPACITÉ,
CONSTRUCTION DE QUALITÉ ET POMPE HAUT DE GAMME.

*Vacuum machine - Astorr 570
Machine that offers high capacities. High-quality construction.
High-end pump.*



TRANCHEUR - OPTIMUM

TRANCHEUR AVEC LES MÊMES QUALITÉS
QUE LE MAJOR'SLICE 300 EN 330 MM.

*Slicer
It has the same qualities as the Optimum,
but with a blade Ø300 and Ø330*



TRANCHEUR MAJOR'SLICE 350 - SÉCURITÉ

POUR LIMITER LES ACCIDENTS

*Slicer - Major'Slice 350 with safety
to avoid the accident.*

major'Slice

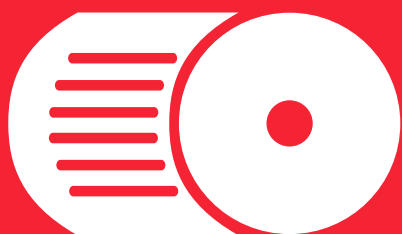
350 avec sécurité



SOMMAIRE / *Summary*

10 - 17	TRANCHEURS À JAMBON / <i>Ham Slicers</i>
18 - 21	EMBALLEUSES SOUS VIDE / <i>Vacuum machines</i>
22 - 23	AFFÛTEUSE À BANDE / <i>Sharpening machine</i>
24 - 29	HACHOIRS REFRIGÉRÉS / <i>Refrigerated meat mincers</i>
30 - 37	HACHOIRS / <i>Meat mincers</i>
38 - 39	APLATISSEUR À VIANDE / <i>Meat press</i>
40 - 45	MÉLANGEURS / <i>Mixers</i>
46 - 49	POUSOIRS / <i>Stuffers</i>
50 - 57	CUTTERS / <i>Cutters</i>
58 - 63	SCIES À OS / <i>Band saws</i>
64 - 69	COUPES CÔTELETES / <i>Chop cutters</i>
70 - 71	CUBEUSES / <i>Dicer machine</i>
72 - 73	TRANCHEURS À FROMAGES / <i>Cheeses slicers</i>





TRANCHEURS À JAMBON *HAM SLICERS*

major *Slice*





Major Style



Major'Style 350

Trancheur à volant à mouvement automatique.
Automatic movement manual slicer.

Épaisseur réglable de 0 à 2 mm.
Great precision slice thickness regulator from 0 to 2 mm.

Lame Ø 250mm / 350mm
Blade diameter : 250 mm et 350mm

Capacité de coupe : 200 x 150 mm / 270 x 250 mm
Cutting capacity : 200 x 150 mm / 270 x 250 mm

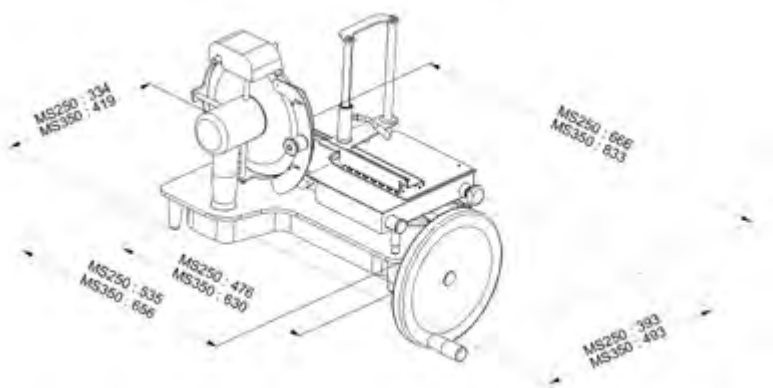
Poids : 45 Kg Weight : 45 Kg / Poids : 72 Kg Weight : 72 Kg

Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Entirely in stainless steel Aisi 304.

Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique.
Operating reliability and easy cleaning thanks to its ergonomic design.



**Major'Style
220 -250**



Dimensions



Pied droit



Pied évasé

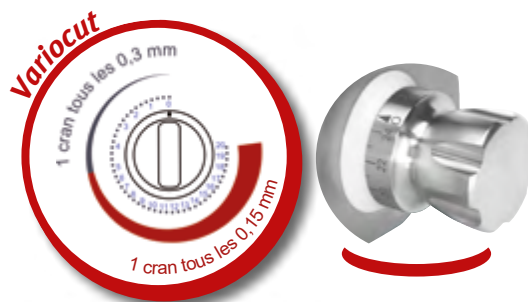


Pied rond



Trancheurs à jambon

Ham Slicers



Bouton de réglage en INOX
avec système **Variocut**

Stainless steel adjusting button
with Variocut system



Gravinox 350

Entièrement INOX 18-10

Très robuste

Entraînement par courroie

Accès facile pour le nettoyage

Mono 230 V

Résiste à la corrosion

Régulateur d'épaisseur de tranche
de grande précision de 0 à 25 mm

Affuteur à manœuvre automatique
indépendant

Chariot coulissant très souple

Conforme aux normes C.E.

Indice de protection IP63

Chariot démontable

Certification UL NSF CSA

Entirely Stainless steel 18-10

Very robust

Driving by belt

Accessibility for the cleaning

Mono 230 V

Corrosion resistant

Great precision slice thickness
regulator from 0 to 25 mm

Independent automatic
sharpener

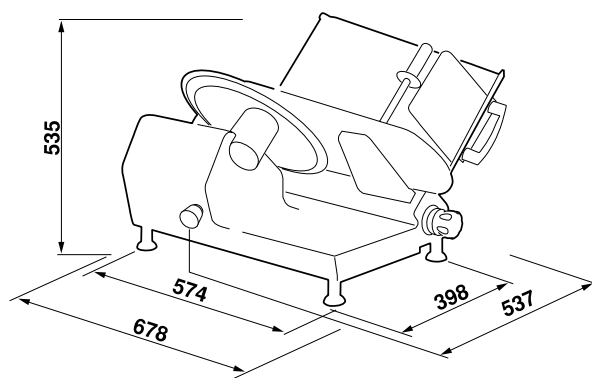
Sliding carriage very flexible

Complies CE norms.

Indication of waterproofness IP63

Desmountable

Certification UL NSF CSA



Dimensions Gravinox 350

Options disponibles – Available Options :

Tension : Mono, 110V, 60Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
GRAVINOX 350	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	280 x 179 ou D.242 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,37 CV (0,27Kw)	49 Kg



300 "Vertical"



350 "Vertical"
VIANDE



Affûteur
indépendant
Independent sharpener



Accessibilité
pour nettoyage
Accessibility for the cleaning



Bouton de réglage en INOX
avec système **Variocut**
Stainless steel adjusting button
with Variocut system

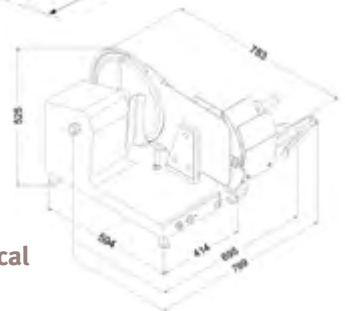


Chariot démontable
Carriage removable



300 Vertical

Dimensions



350 Vertical

300 et 350 "Vertical"

Entièrement INOX 18-10

Très robuste et entraînement par pignons

Entièrement étanche

Accès facile pour le nettoyage

Mono 230 V

Résiste à la corrosion

Régulateur d'épaisseur de tranche
de grande précision :
350 Vertical : de 0 à 20 mm

Affuteur à manœuvre automatique
indépendant

Chariot coulissant très souple

Conforme aux normes C.E.

Indice de protection IP67

Entirely Stainless steel 18-10

Very robust and gear driven

Entirely watertight

Accessibility for the cleaning

Mono 230 V

Corrosion resistant

Great precision slice thickness
regulator :
350 Vertical : from 0 to 20 mm

Independent automatic
sharpener

Sliding carriage very flexible

Complies CE norms.

Indication of waterproofness IP67

Options disponibles – Available Options :

Tension : Mono, 110V, 60Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Guide produit sur porte-produit –
Product guide on carriage tray

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 300 Vertical	Manuel - Vertical	281 x 227 ou D.227 mm	MONO 230 V, 50Hz	300 mm	0,5 CV (0,36Kw)	46 Kg
MAJOR SLICE 350 Vertical	Manuel Vertical	313 x 278 ou D.278 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,64 CV (0,47Kw)	68 Kg



Trancheurs à jambon

Ham Slicers

NOUVEAUTÉ NEW



Major'Slice 300

Major'Slice 300 semi-auto

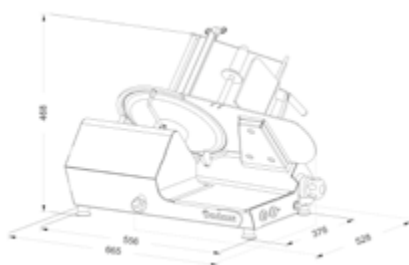
Optimum 300

Optimum 330



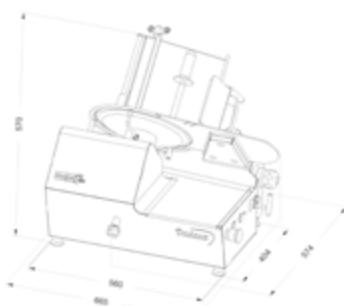
major'Slice

300

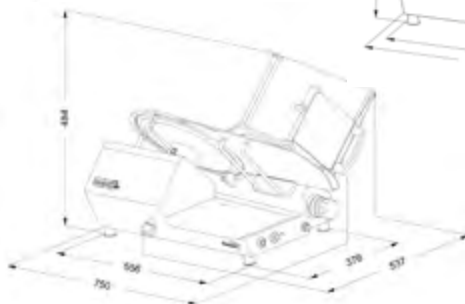
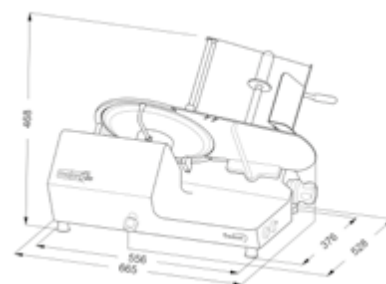


major'Slice

300 semi-auto



Optimum 300 / 330



- 100 % inox - 100 % stainless steel
- 100 % étanche - 100 % waterproof
- IP 67 - IP 67
- Entraînement par pignon - Gear driven
- Option variateur de vitesse pour Major'Slice 300 semi-auto - Speed variator for Major Slice 300 semi-auto

Réf Ref	Type TYPE	Ø de lame Blade diameter	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 300	Manuel	300 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5 CV (0,36Kw)	45 kg
MAJOR'SLICE 300 SEMI-AUTO	Semi-automatic 35 slice/mn	300 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5 CV (0,36Kw) + 0,18 Kw	58 kg
OPTIMUM 300 (Modèle simplifié)	Manuel	300 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5 CV (0,3Kw)	35 kg
OPTIMUM 330	Manuel	330 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5 CV (0,3Kw)	35 kg



**Bouton de réglage en INOX
avec système *Variocut***
Stainless steel adjusting button
with Variocut system



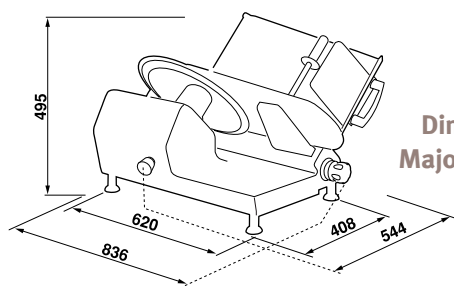
Major'Slice 350

Entièrement INOX 18-10
Très robuste
Entraînement par pignons
Entièrement étanche
Accès facile pour le nettoyage
Mono 230 V
Résiste à la corrosion
Régulateur d'épaisseur de tranche
de grande précision de 0 à 20 mm
Affuteur à manœuvre automatique
indépendant
Chariot coulissant très souple
Conforme aux normes C.E.
Indice de protection IP67
Certification UL NSF CSA

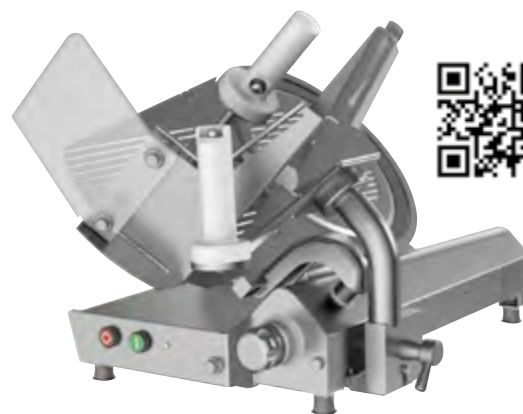
Entirely Stainless steel 18-10
Very robust
Gear driven
Entirely watertight
Accessibility for the cleaning
Mono 230 V
Corrosion resistant
Great precision slice thickness
regulator from 0 to 20 mm
Independent automatic
sharpener
Sliding carriage very flexible
Complies CE norms.
Indication of waterproofness IP67
Certification UL NSF CSA

Options disponibles – Available Options :

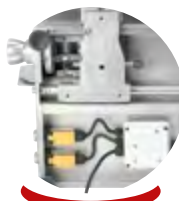
Tension : Mono, 110V, 60Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Extracteur de lame – Blade extractor
Guide produit sur porte-produit – Product guide on carriage tray
Emballage export – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox



**Dimensions
Major Slice 350**



Major'Slice 350 avec sécurité



Étanchéité machine
Waterproofness



Accessibilité pour nettoyage
Accessibility for the cleaning



Chariot démontable
Carriage removable



Position nettoyage
Cleaning position



**Extracteur de lame
quart de tour en option**
Blade extractor quarter turn
in option



Affûteur indépendant
Independant sharpener

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 350	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	300 x 181 ou D.252 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,5 CV (0,36Kw)	55 Kg



Trancheurs à jambon

Ham Slicers



Major'Slice 350 semi auto



Entièrement INOX 18-10

Très robuste et entraînement par pignons

Entièrement étanche

Accès facile pour le nettoyage

Mono 230 V

Résiste à la corrosion

Régulateur d'épaisseur de tranche
de grande précision de 0 à 25 mm

Affuteur à manœuvre
automatique indépendant

Chariot coulissant très souple

Moteur asynchrone
(avec réducteur roue et vis)

Cadence pour course 380 mm :
réglable jusqu'à 40 cycles/ min.

Conforme aux normes C.E.

Indice de protection IP67

Certification UL NSF CSA

Entirely Stainless steel 18-10

Very robust and gear driven

Entirely watertight

Accessibility for the cleaning

Mono 230 V

Corrosion resistant

Great precision slice thickness
regulator from 0 to 25 mm

Independent automatic
sharpener

Sliding carriage very flexible

Asynchrone motor
(with reductor wheel and screw)

Cadence for advance 380 mm :
adjustable until 45 cycles / min.

Complies CE norms.

Indication of waterproofness IP67

Certification UL NSF CSA



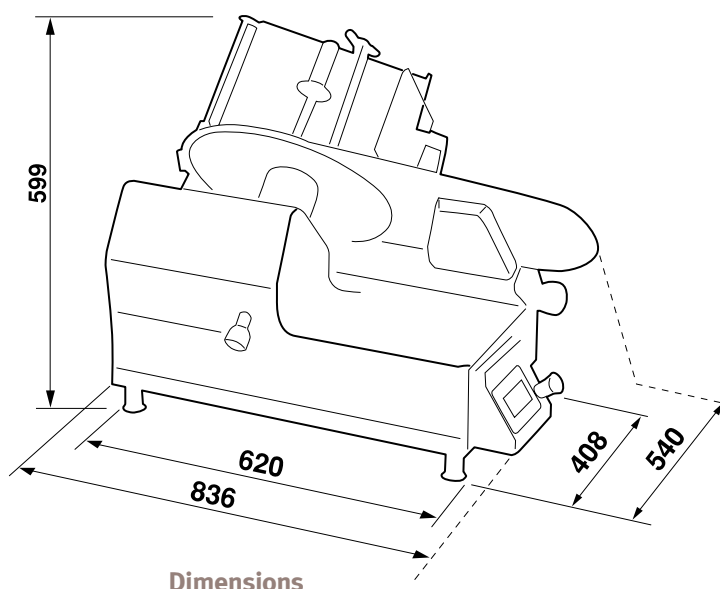
Tableau de commande
pour 350 Semi auto
Control board



Bouton de réglage en INOX
avec système **Variocut**
Stainless steel adjusting button
with Variocut system



Extracteur de lame
quart de tour en option
Blade extractor quarter turn in option



Options disponibles – Available Options :

Tension : Mono, 110V, 60Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

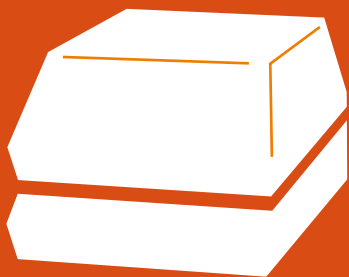
Extracteur de lame pour 350 "Semi-Auto" –
Blade extractor for 350 "Semi Auto"

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Programmeur de tranches – Slice counter.

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 350 SEMI AUTO	Semi automatique - Gravité Semi automatic - Gravity	300 x 181 ou D.252 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,64 CV (0,47Kw)	68 Kg



EMBALLEUSES SOUS VIDE *VACUUM MACHINES*





Les machines ASTORR sont idéales pour conserver sous vide la viande, la charcuterie, le fromage, le poisson... On les utilise également en cuisine pour la mise sous vide des sachets de cuisson. Construction de qualité et pompe haut de gamme.

Packaging machines ASTORR are ideal for preserving meat, sausages, cheese, fish... They are also used, in professional kitchens, for sealing cooking bags. High-quality construction. High-end pump.

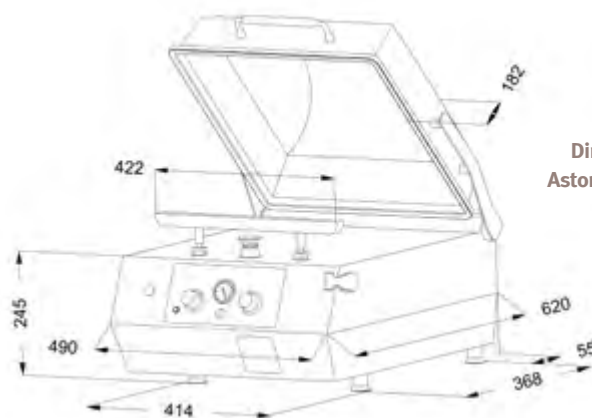
Astorr 310, 416, 421, 440

- Machine de table
- Pompe haut de gamme Becker garantie 3 ans
- Barres double soudure ou soudure / coupure
- Cloche inox avec hublot en verre trempé 12 mm
- Complètement Inox 18/10 étanche IP 43
- Face de travail plane (facilité de nettoyage)
- Plaque de compensation usinée dans la masse
- Joint de couvercle monobloc de haute qualité (sans raccord, ce qui permet un vide optimum)
- Réglage ergonomique par 2 boutons (taux de vide contrôlé par capteur et temps de soudure)
- Extra vide en seconde au-delà du vide optimum
- Cycle automatique de déshumidification de la pompe
- Machine silencieuse : 60dB
- Alimentation : monophasé 230V,
- Accès simplifié à la partie technique pour la maintenance
- Conforme aux normes C.E.

- Table top machine
- Becker Premium Pump - 3-year warranty
- Double Weld or Cut/Weld Bars
- Stainless steel cover with 12 mm tempered glass window
- Completely stainless steel 18/10 - waterproof IP 43
- Flat work surface (easy to clean)
- Compensator plate machined in the mass
- High quality one-piece lid seal (it is seamless, which allows an optimum vacuum)
- Ergonomic adjustment by 2 buttons (vacuum rate controlled by a sensor, and welding time)
- Extra vacuum in seconds beyond optimum vacuum
- Automatic pump dehumidification cycle
- Silent machine: 60dB
- Power supply: 230V single phase,
- Simplified access for maintenance
- Complies with E.C. Norms



Astorr
416-421



Dimensions
Astorr 416 et 421

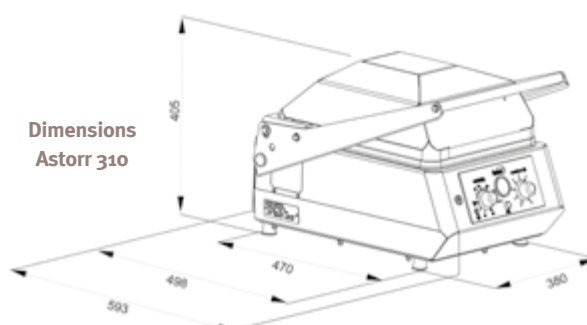
Options disponibles – Available Options :

IP63 pour la mise au vide de produits type cacao –

IP63 for vacuum-packing (for products such as cocoa products)

Injection de gaz – Gas injection

Remise en atmosphère lente (soft air) – Soft Air



Dimensions
Astorr 310



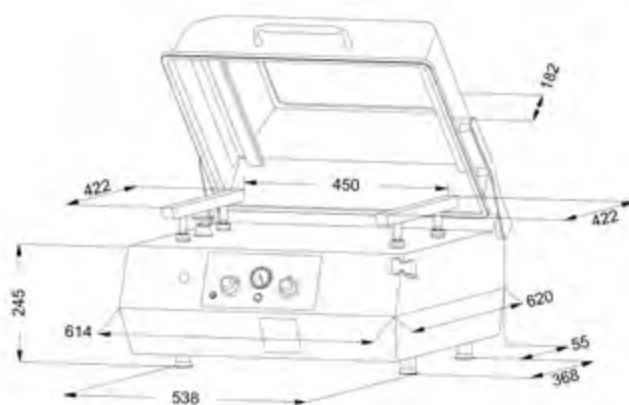
Emballeuses sous vide vacuum machines

Astorr 421/2, 440/2



**Astorr 421/2
Astorr 440/2**

Dimensions
Astorr 421/2 et 440/2



**Taux de vide et
soudure réglable**



**Charriot avec roulettes
pour machine de table**

Réf	Tension	Barre de soudure	Pompe à vide	Puissance	Dimensions utiles (mm)	Poids net
Ref	Tension	Bars dimensions (mm)	Pump	Power	Dimensions (mm)	Weight
Astorr 310	Mono 230 V	315 mm	10 m3	0.37 kw	360x315x135	61 kg
Astorr 416	Mono 230 V	422 mm	16 m3	0.55 kw	524x620x425	68 kg
Astorr 421	Mono 230 V	422 mm	21 m3	0.75 kw	524x620x425	70 kg
Astorr 421/2	Mono 230 V	2 x 422 mm	21 m3	0.75 kw	648x620x425	83 kg
Astorr 440	Mono 230 V	422 mm	40 m3	1.1 kw	524x600x425	77 kg
Astorr 440/2	Mono 230 V	2 x 422 mm	40 m3	1.1 kw	648x620x425	90 kg

Astorr 570 et 5.100



- Machine sur pieds
- Pompe Becker garantie 3 ans
- Barres double soudure ou soudure / coupeure
- Dimensions utile cloche : 550x652 x 230 mm
- Cloche inox avec hublot en verre trempé 12 mm
- Complètement Inox 18/10 étanche IP 43
- Face de travail plane (facilité de nettoyage)
- Plaque de compensation usinée dans la masse
- Joint de couvercle monobloc de haute qualité (sans raccord, ce qui permet un vide optimum)
- Réglage ergonomique par 2 boutons (taux de vide contrôlé par capteur et temps de soudure)
- Extra vide en seconde au-delà du vide optimum
- Cycle automatique de déshumidification de la pompe
- Machine silencieuse : 60dB
- Dimensions machine : 858x810x1105 mm
- Alimentation : triphasé 400V,
- Accès simplifié à la partie technique pour la maintenance
- Conforme aux normes C.E.

- Machine on feet
- Becker pump 3 year warranty
- Double Weld or Cut/Weld Bars
- Cover Useful Dimensions: 550x652 x 230 mm
- Stainless steel cover with 12 mm tempered glass window
- Completely stainless steel 18/10 waterproof IP 43
- Flat work surface (easy to clean)
- Compensator plate machined in the mass
- High quality one-piece lid seal (it is seamless, which allows an optimum vacuum)
- Ergonomic adjustment by 2 buttons (vacuum rate controlled by a sensor, and welding time)
- Extra vacuum in seconds beyond optimum vacuum
- Automatic pump dehumidification cycle
- Silent machine: 60dB
- Dimensions: 858x810x1105 mm
- Power supply: 400V+N+T, 3PH
- Simplified access for maintenance
- Complies with E.C. Norms



Options disponibles – Available Options :

IP63 pour la mise au vide de produits type cacao – IP63 for vacuum-packing (for products such as cocoa products)

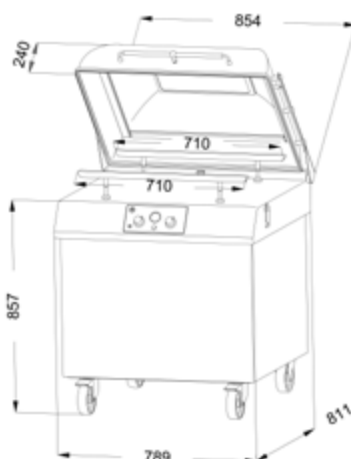
Injection de gaz – Gas injection

Remise en atmosphère lente (soft air) – Soft Air



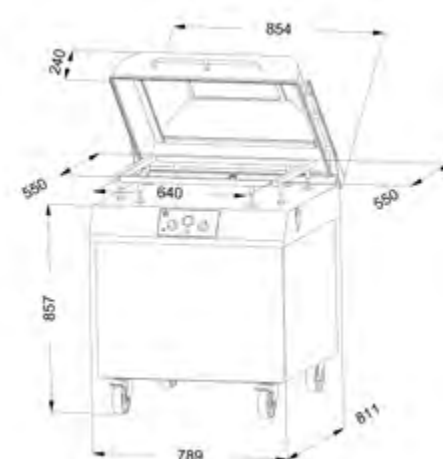
Disponible en 2 barres de 550mm

Available with 2 welding bars of 550 mm



Ou 2 barres de 710 mm

Or 2 welding bars of 710 mm



Ou 4 barres

(2 barres de 550mm et 2 barres de 640mm)

Or 4 welding bars (2x550 +2x640 mm)

Réf	Tension	Barre de soudure	Pompe à vide	Puissance	Dimensions utiles (mm)	Poids net
Ref	Tension	Bars dimensions	Pump	Power	Dimensions (mm)	Weight
Astorr 570	TRI, 400V, 50 HZ	2 x 550 mm //D/G ou 2 x 710 mm // AV/AR ou 2 x 550 / 2 x 640 mm	70 m3	1.5 kw	858x810x1105	212 kg
Astorr 5.100	TRI, 400V, 50 HZ	2 x 550 mm //D/G ou 2 x 710 mm // AV/AR ou 2 x 550 / 2 x 640 mm	100 m3	2.2 kw	858x810x1105	216 kg



**AFFÛTEUSE
A BANDE**
SHARPENING MACHINE



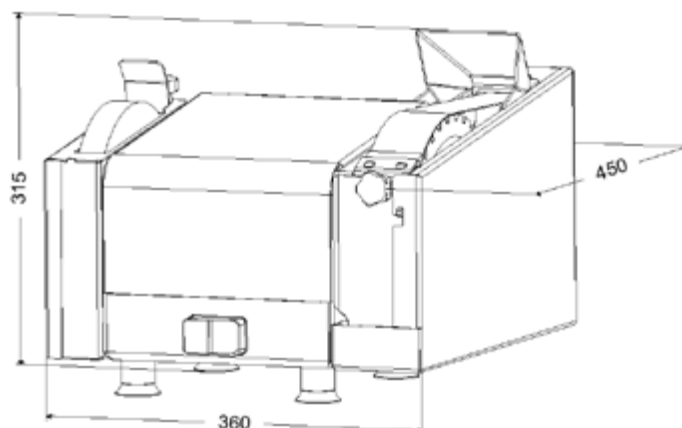
NOUVEAUTÉ NEW



Rénov 200

- Affûteuse à bande humide
 - Pas d'échauffement des couteaux
 - Finition avec un feutre
 - 100 % INOX
 - Conforme CE
 - Livré avec un pain de pâte à polir
- Wet belt sharpening machine
 - No knife heating
 - Felt finish
 - 100 % stainless steel
 - CE complies
 - Polishing paste bloc

Réf Ref	Bande Belt	Roue Weels	Tension Tension	Poids Weight	Puissance Motor
RÉNOV - 200	850 x 50	Ø 200 mm	Mono 220 V, 50 HZ	29 kg	0,37kw





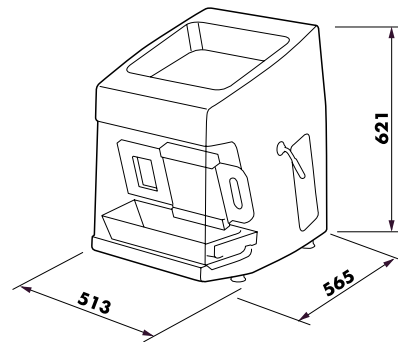
HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

*REFRIGERATED
MEAT MINCERS*





Setna équipé d'un reconstitueur noir
Setna with black portionner



Dimensions



Sécurité CE
EC security



Position nettoyage
Cleaning position

*Carter monobloc.
Entièrement réfrigéré.
Hygiène garantie.
Présentation et finition irréprochables.*

Setna

Entièrement INOX 18-10
Carter monobloc - corps démontable
Corps, réserves et vitrines réfrigérés
Finition Inox brossé
Eclairage rouge dans la vitrine
Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé
Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R600a
Double coupe
Equipé d'un reconstitueur avec 5 calibrages automatiques: 90 - 110 – 130 – 150 – 170 grammes
Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10
Monobloc carter and dismantable body
Cooled body, window and storage space
Fine glossy stainless steel finish
Red light in the window
Refrigeration by hermetic compressor and static and pulsed cold
Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R600a
System unger
Equipped with a automatic portionner with 5 automatic calibers: 90- 110 – 130 – 150 – 170 grams
Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :
Tension : MONO, 230V, 50Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Système de coupe – Cutting system :
- Simple coupe – System enterprise
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox.

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
SETNA	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg



Hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



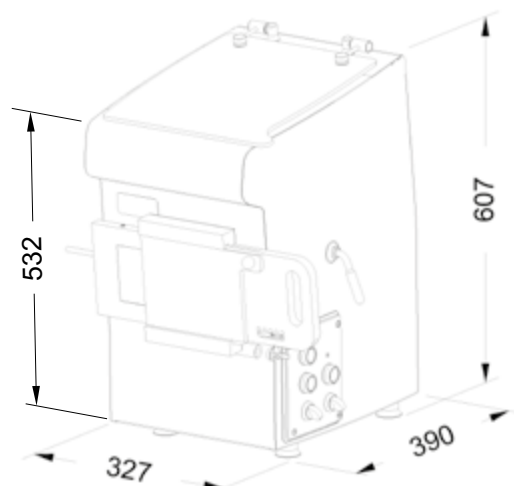
Crypton R avec reconstitueur
Zircon R with portioner



Sécurité CE
EC security



Crypton sans reconstitueur
Zircon without portioner



Dimensions



Options disponibles – Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

System de coupe – Cutting system :

Simple coupe – System enterprise

Reconstitueur noir – Black portioner:

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Crypton

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc - corps démontable

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox brossé

Réfrigération par compresseur
hermétique et froid statique

Régulation par thermostat électronique
à affichage digital – Gaz : R600a

Livré avec ou sans reconstitueur

Reconstitueur avec 5 calibrages
automatiques : 90 – 110 – 130 – 150 –
170 grammes

Double coupe

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and dismountable body

Cooled body and storage space

Fine glossy stainless steel finish

Refrigeration by hermetic compressor
and static cold

Regulation by digital display electronic
thermostat – Gaz : R600a

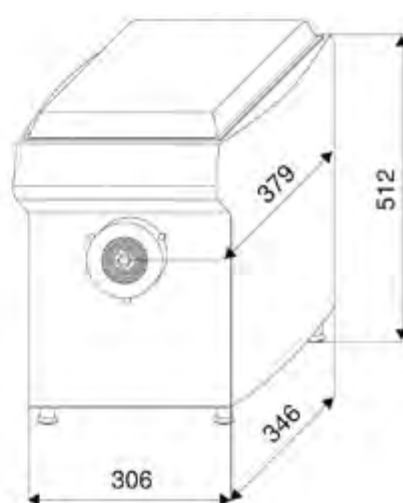
Equipped with or without portioner

Portionner with
5 automatic calibers: 90 – 110 – 130 –
150 – 170 grams

System unger

Complies with CE norms

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRYPTON	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg
CRYPTON R	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg



Dimensions Rubis

Rubis

Corps fixe / Fix Body

Rubis

Machines destinées à l'exportation / Machines for export

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc et corps fixe

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox microbillée

Double coupe

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique

Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R600a

Nettoyage automatique du corps grâce à une brosse s'installant à la place de l'hélice

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and fix body

Cooled body and storage space

Bead blasted stainless steel finish

Double coupe

Refrigeration by hermetic compressor and static cold

Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R600a

Automatic cleaning of body thanks to a putting brush instead of helix

Complies with CE norms



Sécurité CE

EC security

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Système de coupe – Cutting system :

- Simple coupe – System enterprise

- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger)

Emballage export – Export packaging :

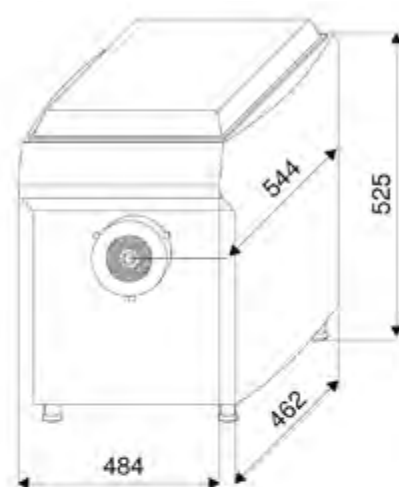
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
RUBIS	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5 L	82 mm	Ø 3 mm	40 Kg



Hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



Dimensions
Cryolite



Sécurité CE
EC security

Cryolite

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc - corps démontable

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox brossé

Double coupe

Réducteur à bains de graisse
(graissé à vie)

Réfrigération par compresseur
hermétique et froid statique

Régulation par thermostat électronique
à affichage digital - Gaz : R600a

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and dismantable body

Cooled body and storage space

Fine glossy stainless steel finish

System unger

Oil bath reducer
(permanently oiled)

Refrigeration by hermetic compressor
and static cold

Regulation by digital display electronic
thermostat - Gaz : R600a

Complies with CE norms



Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Système de coupe – Cutting system :

- Simple coupe – System enterprise

- Triple coupe (Utilisation possible avec
une grille et un couteau supplémentaire sur
double coupe) – Triple cut (Possible use with a
extra blade and knife on system unger)

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRYOLITE	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	10 L	98 mm	Ø 5 mm	85 Kg



CRYOLITE AUTO

- Machine à grand débit automatique
- Permet de réaliser des mélanges de viande épicés, salés...
- Capacité 12 L
- Diamètre 98 mm
- Corps et réserve réfrigérés
- 2 moteurs : hachoir et mélangeur indépendant
- Carter monobloc
- Disponible en double coupe ou triple coupe
- Machine complètement sécurisée
- Conforme normes CE
- Fabrication française

Automatic Refrigerated Mincer

- Machine with automatic high throughput
- Allows to make some meat mixing : spicy, salty...
- Hopper capacity 12L
- Diameter 98 mm
- Cooled body and storage space
- 2 independent motors
- Monobloc carter
- Available in system unger or triple cut
- Safety machine
- Complies with CE norms
- Made in France



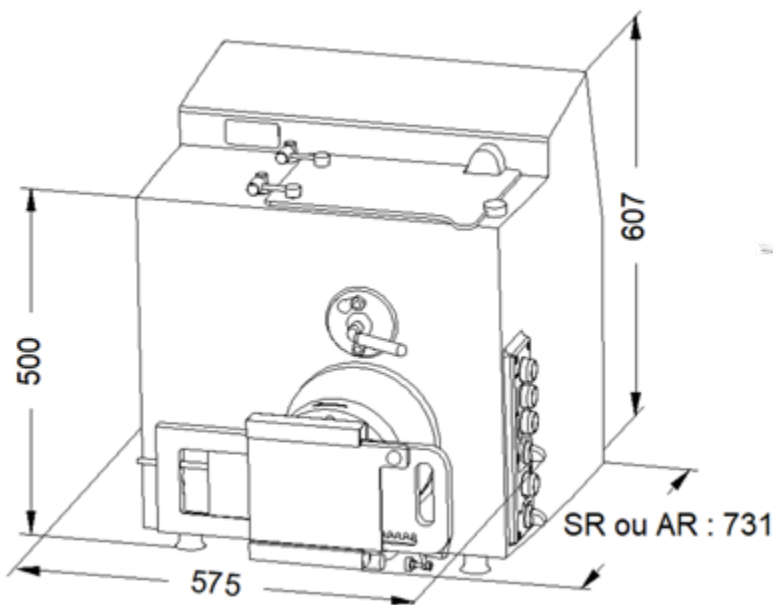
Cryolite Auto sans reconstitueur
Cryolite Auto without portioner



Trémie de 12L
Hopper 12L



Cryolite Auto/R avec reconstitueur
Cryolite Auto with portioner



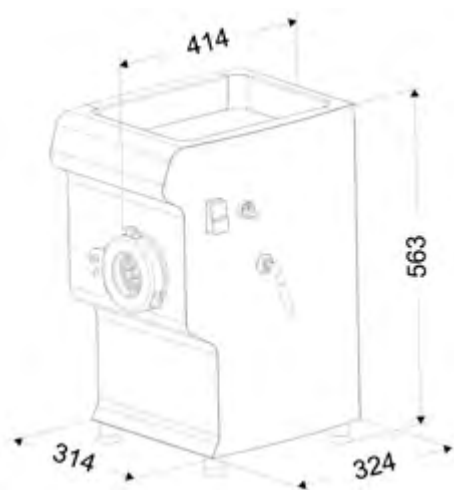
Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachage Mincing motor	Moteur mélange Mixing Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRYOLITE AUTO	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2.2 Kw)	2 / 3 CV (0,55 Kw)	900 Kg/h	12 L	98 mm	Ø 5 mm	105 Kg



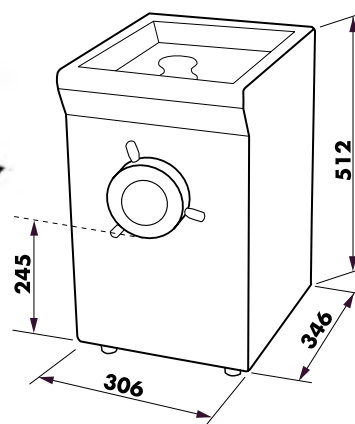
HACHOIRS

MEAT MINCERS





Dimensions
TX82



Dimensions
82 Classic



Sécurité CE
EC security

TX82

Corps démontable / Dismountable Body



Simple coupe ou double coupe
System entreprise and system unger



82 Classic

Corps fixe / Fix Body

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc

Corps fixe pour 82 CLASSIC

Nettoyage automatique du corps
grâce à une brosse s'installant
à la place de l'hélice

Corps démontable pour TX82

Très facile à nettoyer

Double coupe

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter

Fix body for 82 CLASSIC

Automatic cleaning of body
thanks to a putting brush instead
of helix

Dismountable body for TX82

Very easy to clean

System unger

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Simple coupe – System entreprise,

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
82 CLASSIC	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3 L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg
TX 82	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5 L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg



TX98

TX98 : Machine de table
TX98 COMPACT : Machine sur pieds
TX114 : Machine sur pieds
Entièrement INOX 18-10
Carter monobloc
Corps démontable
Double coupe
Réducteur à bains de graisse (graissé à vie)
Très facile à nettoyer
Conformes aux normes CE



TX98 Compact

TX98 : Machine of table
TX98 COMPACT : Machine on feet
TX114 : Machine on feet
Entirely in stainless steel 18-10
Monobloc carter
Dismountable body
System unger
Oil bath speed reducer (permanently oiled)
Very easy to clean
Complies with CE norms



TX114 Compact



Alimentation facile du TX98 Compact
Easy feeding of TX98 Compact

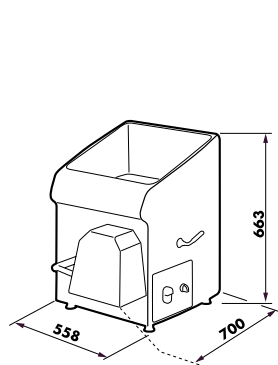


TX114 - Grille de protection pivotante contrôlée par contacteur de sécurité pour faciliter le nettoyage

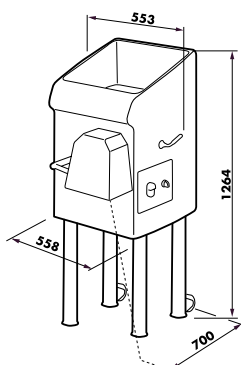
Grate protection checked by contactor of safety to facilitate the cleaning



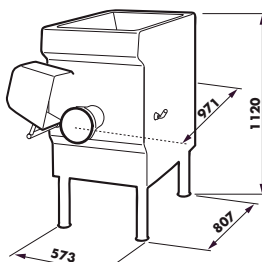
Simple coupe / System entreprise
Double coupe / System unger



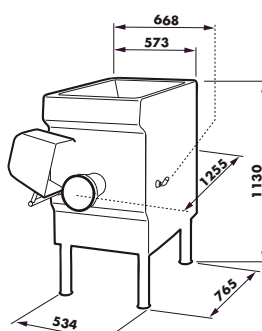
Dimensions TX98



Dimensions TX98 sur socle



Dimensions TX98 Compact



Dimensions TX114 Compact

Options disponibles

– Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

Pied support pour TX98

– Foot support for TX98

Système de coupe

– Cutting system :

- Simple coupe – System entreprise,
- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe)
– Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger).

Emballage export

– Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 98	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	20 L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg
TX 98 COMPACT	TRI, 400 V, 50 HZ	4,5 CV (3,3 Kw)	950 Kg/h	50 L	98 mm	Ø 5 mm	120 Kg
TX 114 COMPACT	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1600 Kg/h	50 L	114 mm	Ø 5 mm	130 Kg

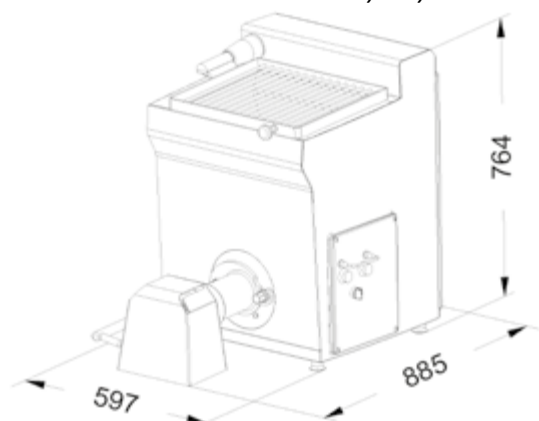


TX98 Auto



TX98 AUTO :
Machine de table ou
sur socle Minimax
Trémie automatique
Carter monobloc
Corps démontable
Réducteur à bain de graisse
(graissé à vie)
Conforme aux normes CE

*Table machine or
on minimax table
Automatic hopper
Monobloc carter
Dismountable body
Oil bath speed reducer
(permanently oiled)
Complies with CE norms
Oil bath speed reducer
(permanently oiled)
Very easy to clean*



**TX98 Auto
sur socle**



TX98 Auto - Trémie automatique
Automatic hopper

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 98 auto	TRI, 400 V, 50 HZ	4 CV (3 Kw)	900 Kg/h	25 kg	98 mm	Ø 5 mm	105 Kg
TX 32 auto	TRI, 400 V, 50 HZ	4 CV (3,3 Kw)	900 Kg/h	25 kg	100 mm	Ø 5 mm	104 Kg



TX52 Auto TX130 Auto

- Entièrement inox 18-10 : carter - corps - hélice - écrou, etc.
- Machine de table ou sur socle
- Trémie automatique
- Carter monobloc
- Corps démontable
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
- Conforme aux normes CE
- Alimentation triphasée 400 V 50 HZ.

Meat mincer - TX98 auto

- Entirely 18-10 stainless steel (crank case, body, screw...).
- Table machine or on minimax table
- Automatic hopper
- Dismountable body
- Oil bath speed reducer (permanently oiled)
- Complies with CE norms
- 3 phases, 400 V, 50 Hz.

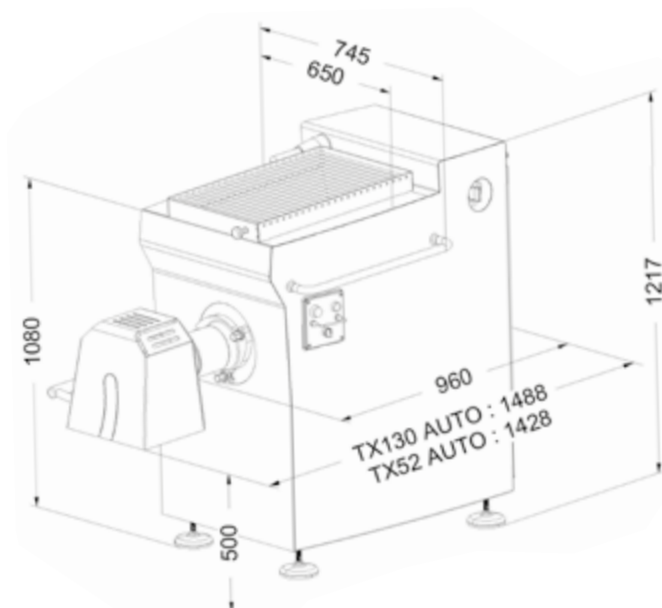


Avec le TX130 Auto, vous bénéficierez d'un haut débit de production tout en conservant une qualité de hachage exceptionnelle.

Thanks to Meat mincer TX130 Auto, you will reach high output while maintaining a high exceptional mincing quality.



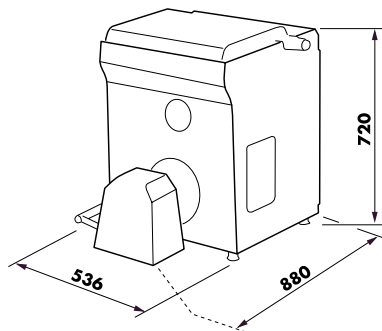
TX130 Auto
Trémie automatique
Automatic hopper



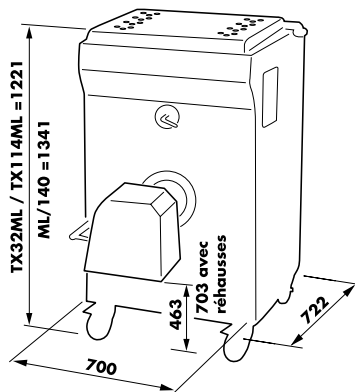
Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 130 auto	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	3000 Kg/h	55 kg	130 mm	Ø 5 mm	330 Kg
TX 52 auto	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	3000 Kg/h	55 kg	130 mm	Ø 5 mm	330 Kg



Minimix 98



Dimensions Minimix 98



Dimensions TX32 ML - TX114 ML



TX32 ML

TX32 ML/140

TX114 ML

TX114 ML/140



Bras de mélange
TX32 ML / Minimix 98
Mixing arm TX32 ML / Minimix 98

HACHOIR MELANGEUR

Double coupe ou simple coupe

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc

2 motoréducteurs séparés
à bain de graisse

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

MIXER GRINDER

System Unger or System enterprise

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter

2 separated motors reducers
with grease bath

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

Système de coupe – Cutting system :

- Triple coupe (Utilisation possible avec 3 grilles et 2 couteaux supplémentaires sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a 3 blades and 2 knives on system unger)

Emballage export – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox



Pièces mécaniques pour
system double coupe

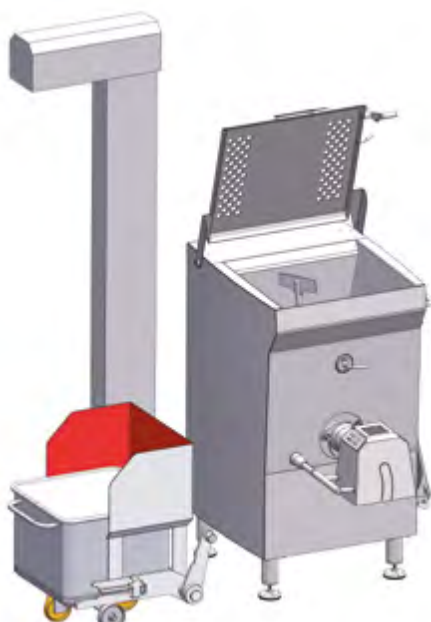
Mechanical parts
for system unger

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	sortie Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
MINIMIX 22	TRI, 400 V, 50 HZ	2 CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	500 Kg/h	40 L	22 Enterprise	Ø 5 mm	90 Kg
MINIMIX 98	TRI, 400 V, 50 HZ	2 CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40 L	98 Unger	Ø 5 mm	90 Kg
TX 32 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	105 L	32	Ø 5 mm	150 Kg
TX 32 ML/140	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	140 L	32	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	105 L	114 Unger	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML/140	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	140 L	114 Unger	Ø 5 mm	150 Kg

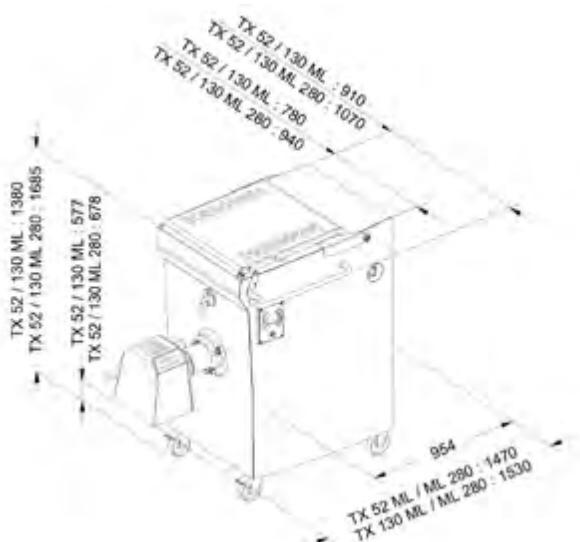


TX52 ML
TX52 ML/280

TX130 ML
TX130 ML/280



TX130 ML/280
avec élévateur



Dimensions TX130 ML - TX52 ML

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	sortie Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 130 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	160 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg
TX 130 ML /280	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	280 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg
TX 52 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	160 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg
TX 52 ML/280	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	280 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg



Portio 140

Machine compacte intégrant le portionneur et le convoyeur

Entièrement INOX 18-10

Connectable au hachoir mélangeur TX32 ML ou TX114 ML

Montés sur roulettes (Réglable en hauteur)

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

Compact machine including the portionner and the conveyor

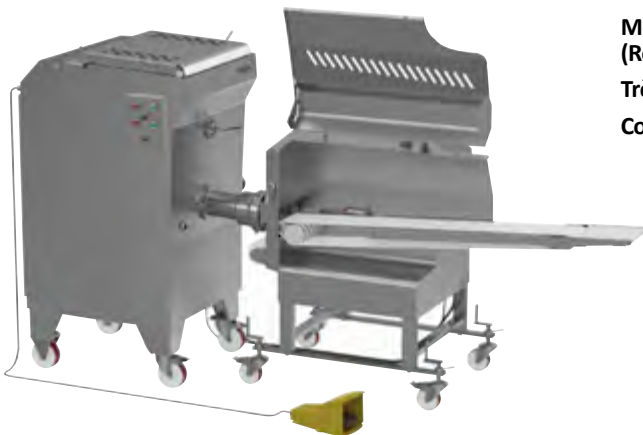
Entirely in stainless steel 18-10

Connectable with the mixer grinder TX32 ML or TX114 ML

With wheels (Adjustable in height)

Very easy to clean

Complies with CE norms



Options disponibles – Available Options :

- **Pédale de commande à installer sur hachoir mélangeur**
– Control panel to install on the mixer grinder
- **Prise en façade sur hachoir mélangeur pour connexion portionneur** – Connection in facing on the mixer grinder for connecting the portionner

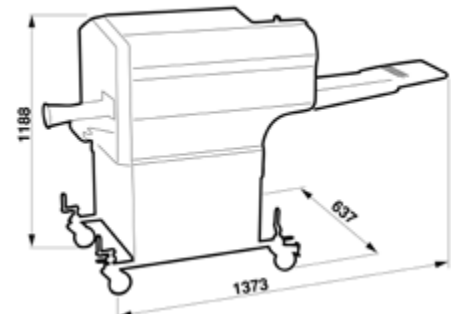
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox.

Raccordement TX32ML + Portio 140

Connecting TX32 ML + Portio 140

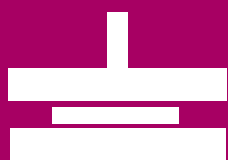


Raccordement



Dimensions Portio 140

Réf Ref	2 moteurs 2 motors	Débit théorique Mincer motor	Taille steak Size steak	Vitesse de tapis Belt speed	Poids net Weight
PORTIO 140	0,7 CV (0,5 + 0,2 CV) 0,5 Kw (0,37 + 0,12 Kw)	60 portions / min	De 60 à 260 mm de long x 110 x 35 mm From 60 to 260 mm of length x 110 x 35 mm	0,4 m/s	90 Kg



APLATISSEUR À VIANDES

MEAT PRESS



Escalope viennoise



Rouleaux de bœuf farcis

NOUVEAUTÉ NEW



Smooth plates



Toothed plate

Matrix 300

Machine compacte idéale pour écraser toutes sortes de viandes (bœuf, poulet, dinde, porc...)

Compact machine, perfect to press all types of meat (beef, chicken, turkey, pork...)

- **Cadence 15-20 pièces/minute**

Output : 15-20 pieces/minute

- **Plateau amovible pour faciliter le nettoyage**

Removable tray in order to make cleaning easier

- **Système hydraulique (150 bars)**

Hydraulic system (150 bars)

- **Epaisseur réglable de 1 à 20 mm**

Adjustable thickness from 1 to 20 mm

- **100 % INOX - 100 % stainless steel**

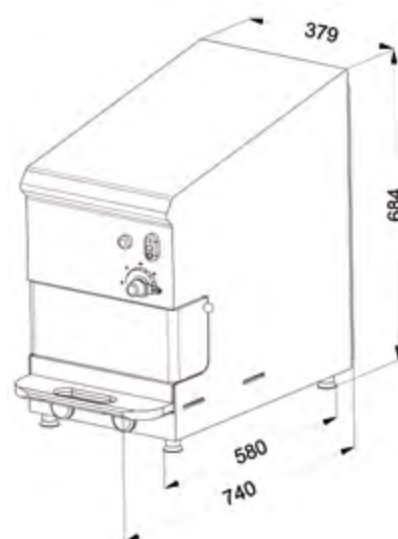
- **Conforme CE - CE complies**

- **Machine livrée avec un plateau lisse ou crantés**

Machine delivered with a smooth or toothed plate



Braciola



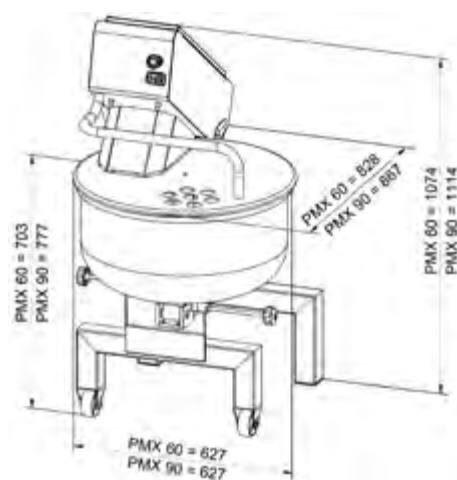
Réf Ref	Tension Tension	Press Press	Epaisseur Thickness	Pression Pressure	Puissance Power
Matrix 300	TRI 400 V, 50 HZ	Ø 300 mm	1 à 20 mm	150 bars	1,1 kw



MÉLANGEURS

MIXERS





Dimensions
PMX60 - PMX90



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

PMX60 - PMX90

PMX60 et PMX 90

Cuve entraînée par le produit

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Disponible avec bras démontable
(sur demande)

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche – Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection INOX

Conforme aux normes C.E.

PMX60

Bowl driven by the product

Entirely in stainless steel 18-10

Arm can be raised

Removable arm
(available on request)

Tipping bowl

With the wheels

Entirely waterproof – Easy cleaning

Oil bath reducer (permanently oiled)

Lid of protection in stainless steel

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Variateur de vitesse – Speed variator

Emballage export – Export packaging :

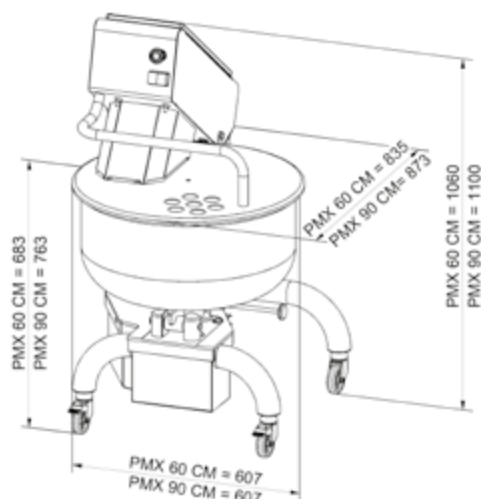
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX60	TRI, 400 V, 50 Hz	0,7 CV (0,5 Kw)	30 à 35 kg	8 à 35 kg	95 kg
PMX90	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	45 à 50 kg	8 à 50 kg	100 kg



Mélangeurs

Mixers



Dimensions
PMX60 CM - PMX90 CM



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

PMX60 CM - PMX90 CM

PMX60 CM et PMX 90 CM
Cuve motorisée – 2 moteurs

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Disponible avec bras démontable
(sur demande)

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche – Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection

Conforme aux normes C.E.

PMX60 CM et PMX90 CM
Motorized bowl – 2 motors

Entirely in stainless steel 18-10

Arm can be raised

Removable arm
(available on request)

Tipping bowl

With the wheels

Entirely waterproof – Easy cleaning

Oil bath reducer (permanently oiled)

Lid of protection

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

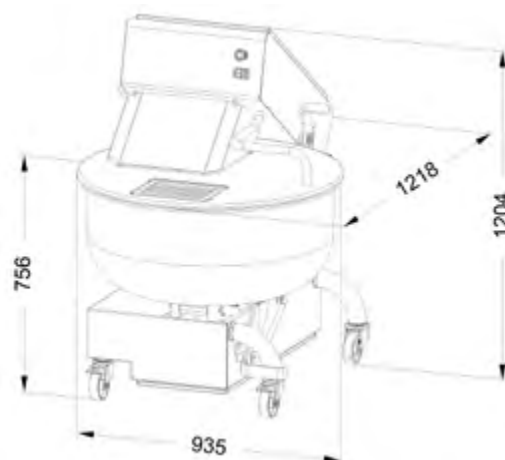
Fréquence – Frequency : 60Hz

Variateur de vitesse – Speed variator

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX60CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	30 à 35 kg	2 à 35 kg	105 kg
PMX90CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	45 à 50 kg	2 à 50 kg	110 kg



**Dimensions
PMX170CM**



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

PMX170CM

Cuve motorisée – 2 moteurs
Entièrement INOX 18-10
Bras relevable
Disponible avec bras démontable
(sur demande)
Cuve basculante
Monté sur roulettes
Entièrement étanche – Nettoyage facile
Réducteur à bain de graisse
Couvercle de protection
Conforme aux normes C.E.



*Motorized bowl – 2 motors
Entirely in stainless steel 18-10
Arm can be raised
Removable arm
(available on request)
Tipping bowl
With the wheels
Entirely waterproof – Easy cleaning
Oil bath reducer (permanently oiled)
Lid of protection
Complies with CE norms*

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Variateur de vitesse – Speed variator
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX170CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1,5 CV (1,1 Kw) + 1 CV (0,75 Kw)	10 à 120 kg	250 kg



Mélangeurs Mixers



Pétrins à bras Arm mixer

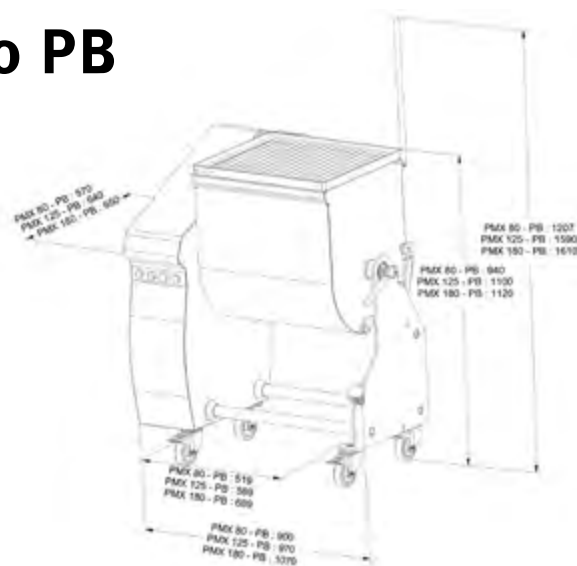
NOUVEAUTÉS NEW



Dimensions

PMX80, PMX125 et PMX180 PB

- **Entièrement INOX** - Entirely stainless steel
- **Cuve basculante, position intermédiaire pour aller sous le hâchoir**
Tilting tank, midway tilting position that allows to get under a mincer
- **Machines très polyvalentes** - Multipurpose machines
- **Idéales pour les chaires dures (saucisson sec, merguez)**
Perfect for hard mix (dry sausages...)
- **Bras démontable pour faciliter le nettoyage**
Removable arm for an easy cleaning
- **Commande bimanuelle pour le déchargement**
Both-hands unloading control
- **Conforme CE** - CE complies



Réf Ref	Capacité Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Tension Tension	Moteur Motor	Poids net Weight
PMX80-PB	80 litres 80 liters	5 à 60 kg	TRI 400 V, 50 HZ	1,5 CV - 1,1Kw	160 kg
PMX125-PB	125 litres 125 liters	5 à 85 kg	TRI 400 V, 50 HZ	2 CV - 1,5Kw	190 kg
PMX180-PB	180 litres 180 liters	10 à 130 kg	TRI 400 V, 50Hz	2 CV - 1,5Kw	210 kg
PMX180-PB MAX (équipé d'un élévateur bac 100 kg)	180 litres 180 liters	10 à 130 kg	TRI 400 V, 50Hz	2 CV - 1,5Kw	210 kg

NOUVEAUTÉS *NEW*

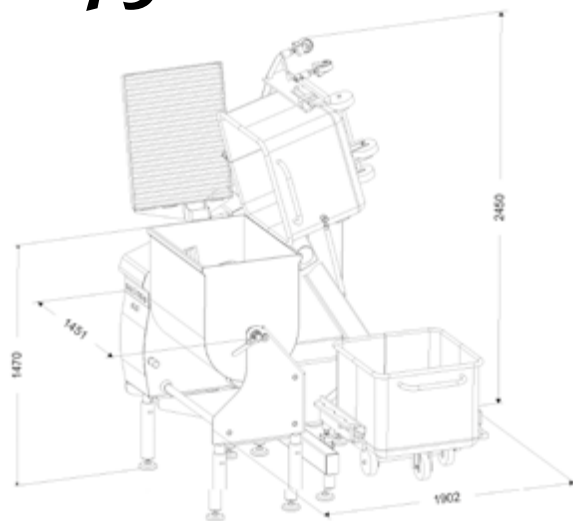
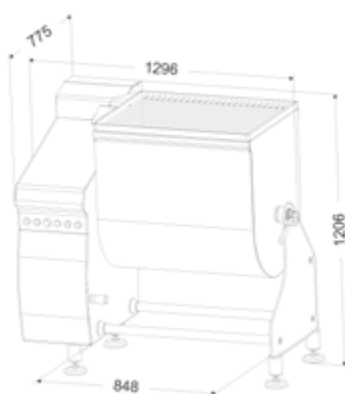


Pétrins à bras Arm mixer



PMX275 PB - PM275 max

- **Entièrement INOX** - Entirely stainless steel
- **Cuve basculante, position intermédiaire pour aller sous le hâchoir**
Tilting tank, midway tilting position that allows to get under a mincer
- **Machines très polyvalentes** - Multipurpose machines
- **Idéales pour les chairs dures (saucisson sec, merguez)**
Perfect for hard mix (dry sausages...)
- **Bras démontable pour faciliter le nettoyage**
Removable arm for an easy cleaning
- **Commande bimanuelle pour le déchargement**
Both-hands unloading control
- **Basculement de cuve motorisé**
Bowl with electric tilting
- **Conforme CE** - CE complies



Réf <i>Ref</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Capacité de mélange <i>Mixing capacity</i>	Tension <i>Tension</i>	Moteur <i>Motor</i>	Poids net <i>Weight</i>
PMX275-PB	275 litres <i>275 liters</i>	20 à 200 kg	TRI 400 V, 50Hz	4CV - 3Kw+0,25Kw	380 kg
PMX275-PBMAX	275 litres <i>275 liters</i>	20 à 200 kg	TRI 400 V, 50Hz	4CV - 3Kw+0,25Kw +2,2Kw	720 kg



POUSSOIRS

STUFFER

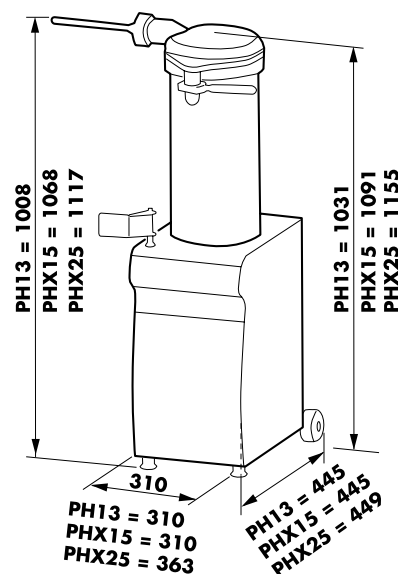




PH13



PHX15 - PHX25



Dimensions

PH13 - PHX15 - PHX25

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires (sauf PH13 Piston en Polydur)

Circuit hydraulique fermé

Décompression automatique

Monté sur roulettes

Livré avec 3 canules diamètres 14 – 20 – 30

Genouillère repliable

Très facile à nettoyer

Boîtier électrique étanche

Commande basse tension

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including, lid, piston, accessories (except PH13 piston in polydur)

Closed hydraulic circuit with tank

Automatic decompression

With the wheels

Delivered with 3 nozzles diameter 14 – 20 – 30

Foldable lever

Very easy to clean

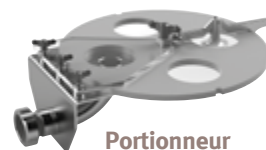
Waterproof electric box

Low voltage control

Complies with CE norms



Couvercle ouvert
Lid open



Portionneur



KEFTA



Doseur manuel
et cornet coudé
Manual portionner
and bent nozzle



Accessoires inox 18/10
Accessories
stainless steel 18/10



Joint de couvercle
Lid gasket

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
PH 13	TRI, 400 V, 50 Hz	0,5 CV (0,368 Kw)	13 L	75 kg
PHX 15	TRI, 400 V, 50 Hz	0,75 CV (0,55 Kw)	15 L	100 kg
PHX 25	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	25 L	130 kg



Poussoirs Stuffers



Portionneur



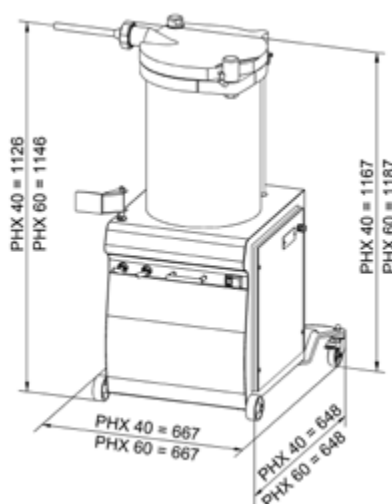
KEFTA



Doseur manuel
et cornet coudé
Manual portionner
and bent nozzle



Accessoires inox 18/10
Accessories
stainless steel 18/10



Dimensions
PHX40 - PHX60

PHX40 - PHX60

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires

Circuit hydraulique fermé

Décompression réglable

Monté sur roulettes

Livré avec 3 canules diamètres 14 – 20 – 30

Genouillère repliable

Très facile à nettoyer

Boîtier électrique étanche

Commande basse tensions

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including lid, piston, accessories

Closed hydraulic circuit with tank

Adjustable decompression

With the wheels

Delivered with 3 nozzles diameter 14 – 20 – 30

Foldable lever

Very easy to clean

Waterproof electric box

Low voltage control

Complies with CE norms



Joint de couvercle
Lid gasket

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

pour PHX40, PHX60

Fréquence – frequency : 60Hz

Doseur manuel de 20 à 500 g

– Manual portionner from 20 – 500 g

Cornet coudé simple pour doseur

– Simple bent nozzles for doser

Cornet coudé avec valve antigoutte

– Bend nozzles with antidrop valve

Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
PHX 40	TRI, 400 V, 50 Hz	2 CV (1,5 Kw)	40 L	210 kg
PHX 60	TRI, 400 V, 50 Hz	2 CV (1,5 Kw)	56 L	250 kg



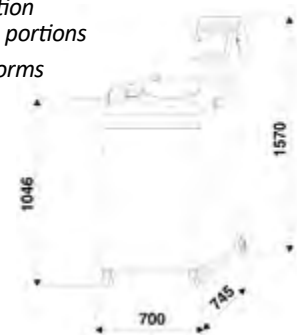
Torsado

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires
 Piston polyéthylène
 Débit maximum 260 portions / minute
 Ecran tactile
 Circuit hydraulique fermé
 Livré avec canules 14 – 16 – 20 – 30
 Portionneur très précis
 Programmation :
 Poids des portions
 Nombre de torsade
 Nombre de portions
 Dosage & calibrage
 Temps entre chaque portion
 Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including lid, piston, accessories
 Piston in polyéthylène
 Maximum debit 260 portions / mn
 Tactil screen
 Closed hydraulic circuit with tank
 Delivered with nozzles 14 – 16 – 20 – 30
 Portionner very precise
 Programming :
 Weight of portions
 Number of turns
 Number of portions
 Dosage and calibration
 Time between each portions
 Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz
 Fréquence – Frequency : 60Hz
 Emballage export – Export packaging :
 Caisse bois – Woodenbox



Dimensions



Accessoires inox 18/10
 Accessoires
 stainless steel 18/10



Joint de couvercle
 Lid gasket

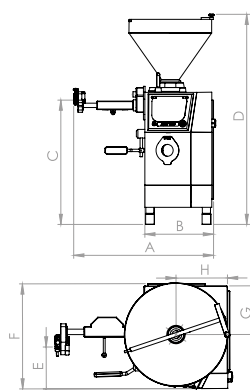
Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
TORSADO	TRI, 380 V, 50 Hz	3,5 CV (2,6 Kw)	32 L	380 kg

DPV/DPV-D/DPV-DT/DPV-DTM



Pour boyaux naturels, synthétiques ou artificiels.
 Conception robuste et nettoyage facile.
 Calibration et programmation des recettes simples et accessibles à tous.
 Trémie de chargement avec trappes.
 Embosse tous les produits, chauds ou froids, liquides ou denses.
 Garantie un produit fini exempt d'air.
 Niveau acoustique +/-70dB.
 Livré avec un jeu de cornets.
 Tout inox AISI 304303.
 Fabriqué selon les normes CE.

For natural, synthetic, or artificial casings.
 Robust design and easy cleaning
 Simple recipe calibration and programming.
 loading hopper with hatches
 Used for the cold or hot product, liquid or close
 Air-free product guarantee
 Acoustic level +/-70dB
 Delivered with a set of nozzles
 Entirely stainless steel
 Complies with CE norms



Dimensions

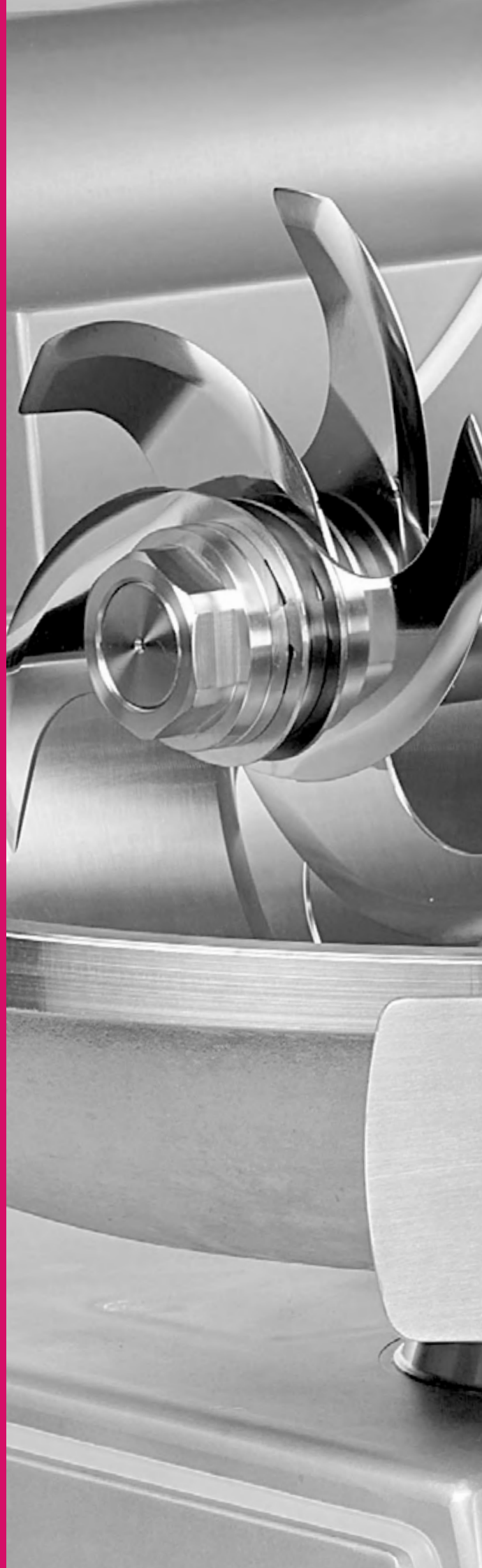
A = 1090mm E = 280mm
 B = 560mm F = 680mm
 C = 1040mm G = 315mm
 D = 1710mm H = 334mm

Réf Ref	Caractéristique	Tension Tension	Moteur Motor	Cadence	Capacité trémie	Pompe	Poids net Weight
DPV	Poussoir sous vide direct Vacuum stuffer direct	TRI, 400V 50 HZ	5,6CV (4,2 Kw)	Possibilités de portions : de 1 à 100000 gr. Cadence : Portion 30 gr --> 400 portions /min. Portion 70 gr --> 340 portions /min. Portion 100 gr --> 280 portions /min.	95 litres	16 m3 / h	340 Kg
DPV-D	Poussoir sous vide avec doseur Vacuum stuffer with dosing device						
DPV-DT	Poussoir sous vide avec doseur et torsadeur Vacuum stuffer with dosing et portionning devise						
DPV-DTM	Poussoir sous vide avec doseur torsadeur et main automatique Vacuum stuffer with dosing et portionning devise + automatic hand						



CUTTERS

CUTTERS





**Finition parfaite
Angles arrondis**

Perfect completion - Round angles

Titane 20

Entièrement INOX 18-10

Équipé de série de 2 moteurs

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux

1 vitesse cuve

Équipé de 3 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum
permettant de réaliser des farces fines
sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Monobloc fame

2 knives speed

1 bowl speed

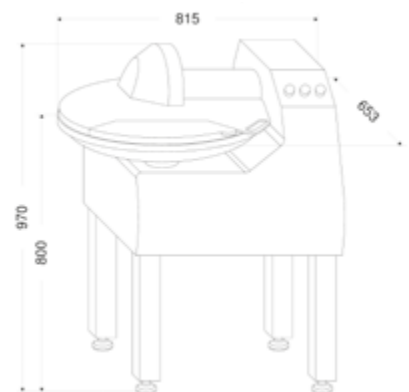
Equipped with 3 knives

Antinoise lid

*Minimum space between knives and bowl
allowing to produce any fine stuffing
without heating the product*

Very easy to clean

Complies with CE norms



Dimensions Titane 20

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
TITANE 20L	TRI, 400 V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1 500 et 3 000 tr/min	0,22 Kw	3 - 4 CV / 2,2 - 3 Kw (3 couteaux - 3 knives)	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg
TITANE 20V	TRI, 400 V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1 000 à (to) 3 000 tr/min Mélange : 50 à (to) 350 tr/mn.	0,22 Kw	3 CV / 2,2 Kw	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg



Cutters

Cutters



Finition parfaite
Angles arrondis

Perfect completion - Round angles



TITANE 23L sur pied (option)
TITANE 23L on foot (option)



Dimensions Titane 23L

Titane 23

Machine de table pour Titane 23

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux

2 vitesses cuve

Equipé de 6 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum
permettant de réaliser des farces fines
sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Machine of table for Titane 23

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Monobloc fame

2 knives speed

2 bowl speeds

Equipped with 6 knives for Titane 23

Antinoise lid

Minimum space between knives and bowl
allowing to produce any fine stuffing
without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles

– Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – frequency : 60Hz

Thermomètre – thermometer

Socle – Table

Emballage export

– Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
TITANE 23L	TRI, 400 V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min	0,55 - 0,7 CV (0,4 Kw - 0,5 Kw)	4,5 - 6 CV (3,3 Kw - 4,4 Kw)	Cuve en INOX fondu A cast stainless steel bowl	260 Kg



Finition parfaite angle arrondi et tableau de commande Cutter 45 variateur
Perfect completion round angles and control board Cutter 45 variator



Option : écran tactile avec 50 recettes
Option : panel tactil with 50 recipes

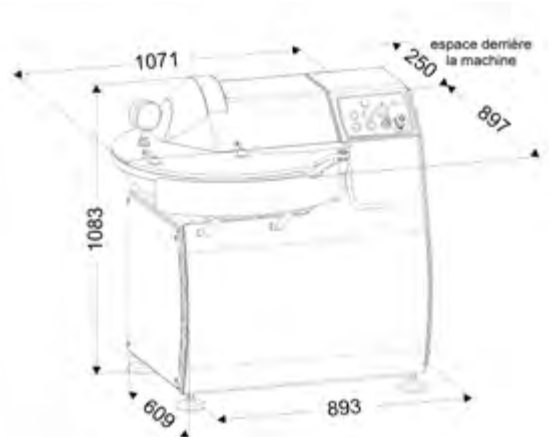


Intérieur du couvercle
Lid inside

Titane 40-2 - Titane 45V

Entièrement INOX 18-10
Equipé de série de 2 moteurs
Moteur électrique et variateur "Schneider"
Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)
Bâti monobloc
2 vitesses couteaux pour TITANE 40-2
2 vitesses cuves
Vitesse de couteaux variable pour TITANE 45V + Vitesse de mélange
Equipé de 6 couteaux
Couvercles antibruit
Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit
Très facile à nettoyer
Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10
Equipped in serial of 2 motors
Electric Motor and "Schneider®" variator
A cast stainless steel bowl (1-2 cm)
Monobloc fame
2 knives speed for cutter 40-2
2 bowl speeds
Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 45V + Mixing speed
Equipped with 6 knives
Antinoise lid
Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product
Very easy to clean
Complies with CE norms



Dimensions Titane 45V et 40-2

Options disponibles – Available Options :
Écran tactile – Tactil panel
Fréquence – frequency : 50Hz
Thermomètre – thermometer
Emballage export – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	<i>Weight</i>
TITANE 40-2	TRI, 400 V, 50 HZ	40 L	8 / 16 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min	0,65 - 0,8 CV	6 - 8 CV (4,7 Kw - 5,8 Kw)	-	380 Kg
TITANE 45V	TRI, 400 V, 50 HZ	40 L	8 / 16 tr/min	1 000 à (to) 3 600 tr/min	0,65 - 0,8 CV (0,47 Kw - 5,8 Kw)	15 CV (11 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	395 Kg



Cutters

Cutters



Finition parfaite angle arrondi
Perfect completion round angles



Tableau de commande
80 variateur
Control board 80 variator



Option : écran tactile avec 50 recettes
Option : planel tactil with 50 recipes

Titane 80V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique
et variateur "Schneider"

Cuve en inox fondu
(épaisseur 1 à 2 cm)

Bâti monobloc

Vitesse de couteaux réglable
pour TITANE 80V

Thermomètre de série sur 80V

Equipé de 6 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve mini-
mum permettant de réaliser des farces
fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor
and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl
(1-2 cm)

Monobloc fame

Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 80V

Thermometer in serial on 80V

Equipped with 6 knives

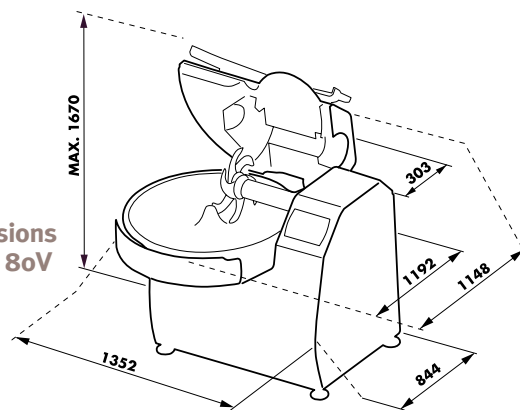
Antinoise lid

Minimum space between knives and bowl
allowing to produce any fine stuffing wit-
hout heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

Dimensions
Titane 80V



Options disponibles – Available Options :

Écran tactile – Tactil planel

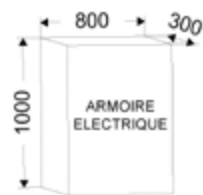
Fréquence – Frequency : 60Hz

Vide cuve – Unloader

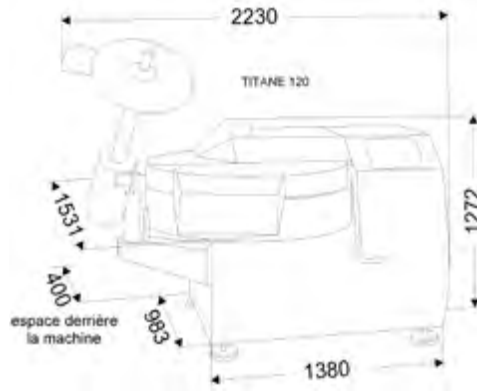
Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve Bowl motor power	Puissance moteur couteaux Knives motor power	Vitesse arrière couteaux Mixing reverse blade speed	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed				Weight
TITANE 80V	TRI, 400 V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1 000 à (to) 3 600 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	30 CV (23 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1 200 Kg



Armoire électrique
Electric box



Dimension
Cutter 120



Titane 120V avec
option écran tactile
Titane 120V with planel
tactil option



Finition parfaite angle arrondi
Perfect completion round angles



Position vidange
Unload position



Tableau
de commande 120V
Control board



Tête avec 6 couteaux
Head with 6 knives



Option : écran
tactile avec
50 recettes
Option : planel tactil
with 50 recipes

Titane 120V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique
et variateur "Schneider"

Cuve en inox moulé
(épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

Vitesse de couteaux réglable pour
TITANE 120V + Vitesse de mélange

Thermomètre DIGITAL

Equipé de 6 couteaux avec tête
interchangeable

Couvercles antibruit à relevage manuel

Jeu entre les couteaux et la cuve mini-
minimum permettant de réaliser des farces
finies sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor
and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl
(2-3 cm)

Monobloc fame

Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 120V + Mixing speed

Digital thermometer

Equipped with 6 knives – Exchangeable
head

Antinoise lid with manual opening

Minimum space between knives and
bowl allowing to produce any fine
stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Vide cuve – Unloader

Compte tour de cuve – Bowl turn counter

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	<i>Weight</i>
TITANE 120V	TRI, 400 V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1 000 à (to) 4 000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	45 CV (30 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1 900 Kg



CUTTERS HAUTE VITESSE

CUTTERS





SONIC 604 - SONIC 606

Entièrement inox 18-10

Equipé de 2 moteurs

Cuve en inox fondu (épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

Equipé de 6 couteaux

Thermomètre digital

Couvercle anti-bruit

Jeu entre les couteaux et la cuve à 0,8 mm permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Fabrication française

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped with 2 motors

A cast stainless steel bowl (thickness 2 to 3)

Monobloc blade

Equipped with 6 knives

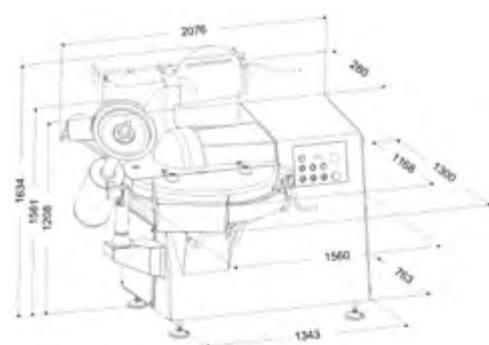
Digital thermometer

Antinoise lid with manual opening

Space of 0,8 mm between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with a CE norms

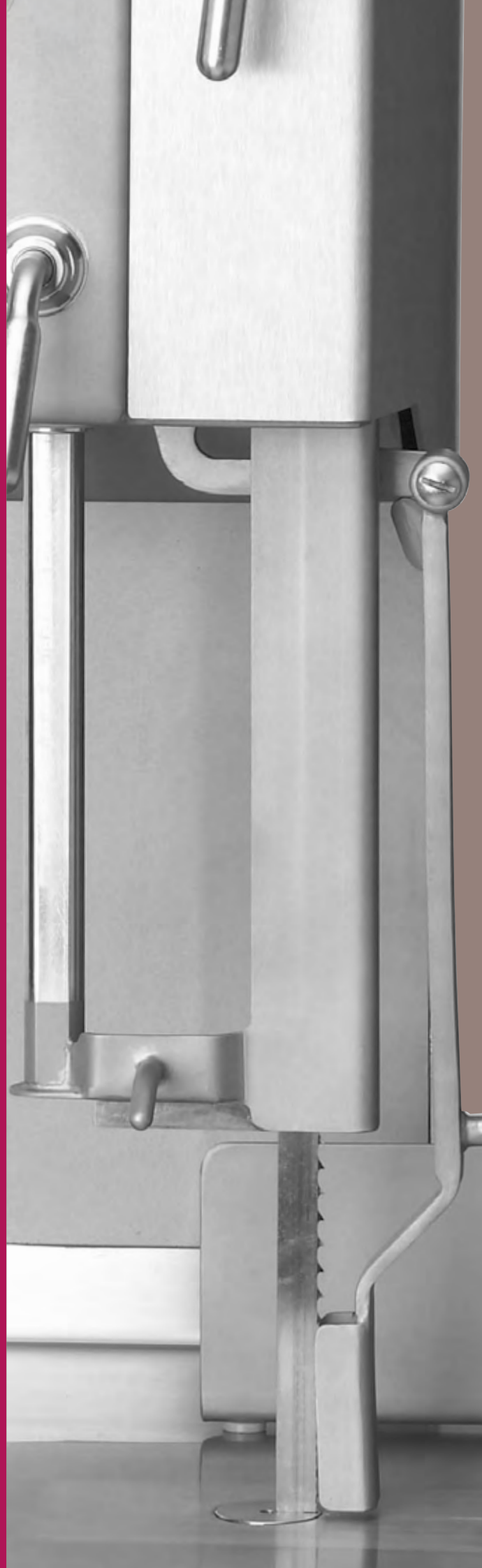


Réf	Tension	Vitesse couteaux	Contenance	Vitesse cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids
Ref	Tension	Knives speed	Capacity	Bowl speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
Sonic 604	TRI, 400V,50 HZ	1000 à 3600 trs/min	60L	6/12 trs/min	1,1 - 1,5 CV (0,8 - 1,1 kw)	25 CV (18,5 Kw)	150 à 350 trs/min	1220 Kg
Sonic 606	TRI, 400V, 50 HZ	1000 à 5500 trs/min				36 CV (27 Kw)		1245 Kg



SCIES À OS

BAND SAWS





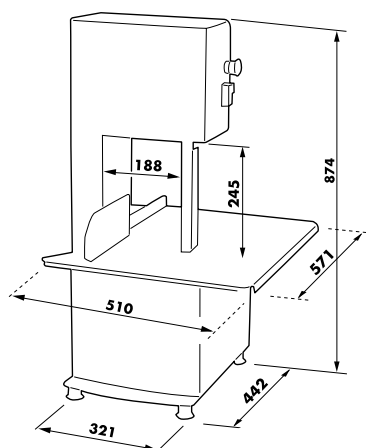
**Éléments manœuvre
entièrement Inox**
Entirely stainless steel handle

SX200

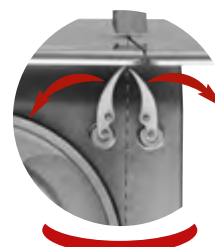
Tendeur automatique de la lame
Blade automatic stretcher



Poulie
Stainless steel wheel



**Dimensions
SX200**



**Racleur monté sur ressort pour
garantir l'efficacité, et escamotable
pour faciliter la mise en place
de la lame et le nettoyage.**

*Scrapers on springs to ensure
the effectiveness and lift off to facilitate
the establishment of the blade
and the cleaning.*

Scies de table SX200

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

**Moteur et matériel électrique étanches
et protégés contre les projections d'eau.**

Volant INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

*Waterproof motor and electric components
and protected against water splash*

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Socle inox – Stainless steel table

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Wooden box

Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX200	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	245 x 190	1640 x 16 mm	1 CV (0,75 Kw)	15 m / s	52 Kg 72 Kg avec socle



Scies à os

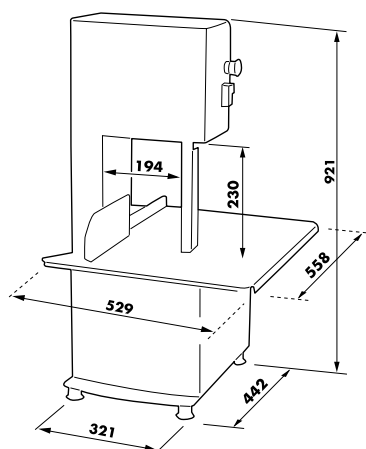
Band saws



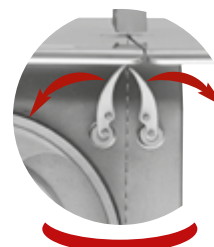
SX220
Position nettoyage -
Plateau basculant
Cleaning position - Tip table



Poulie
Stainless steel wheel



Dimensions
SX220



Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage.

Scrapers on springers to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

Scies de table SX220

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

SX220 : Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Volant INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

SX220 : Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components and protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Socle inox – Stainless steel table

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

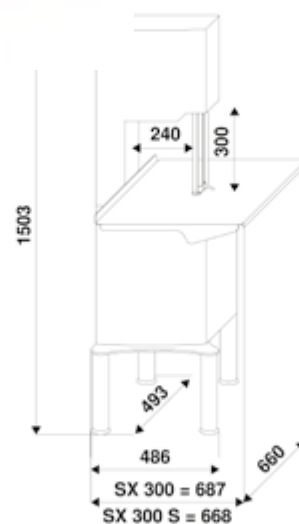
Réf	Type de table	Tension	Capacité coupe	Dimensions lame	Moteur	Vitesse lame	Poids net
Ref	Table type	Tension	Cutting capacity	Blade dimensions	Motor	Speed blade	Weight
SX220	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230	1740 x 16 mm	1,5 CV (1,1 Kw)	17 m / s	70 Kg 90 Kg avec socle



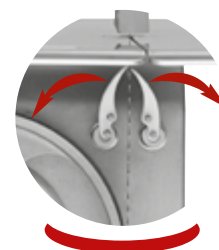
SX300S



SX300



**Dimensions
SX300 - SX300S**



Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage.

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

SX300 - SX300S

SX300 S – Chariot fixe

SX300 – Chariot coulissant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

SX300 S – Fix carriage

SX300 – Moving carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric and components protected against water splash

Certified ADIVE

Complies with CE norms

Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX300	Poussoir coulissant <i>Moving carriage</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	240 x 300	2170 x 16	2,5 CV (1,85 Kw)	20 m / s	120 Kg
SX300S	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	240 x 300	2170 x 16	2,5 CV (1,85 Kw)	20 m / s	125 Kg

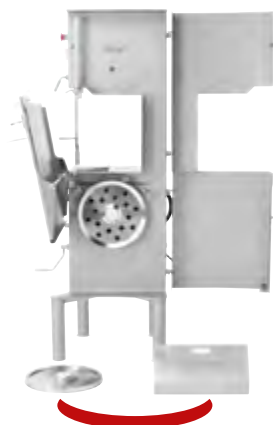


Scies à os Band saws



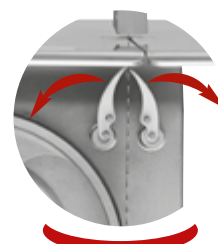
SX350C

SX350
Plateau coulissant
Sliding carriage



SX350 en position de nettoyage
SX350 in cleaning position

SX350S
Table fixe
Fixed table



Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage.

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

SX350 - SX350S - SX350C

SX350 : Plateau coulissant

SX350S : Table fixe

SX350C : Chariot roulant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

SX350 : Sliding carriage

SX350S : Fix table

SX350C : Rolling carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

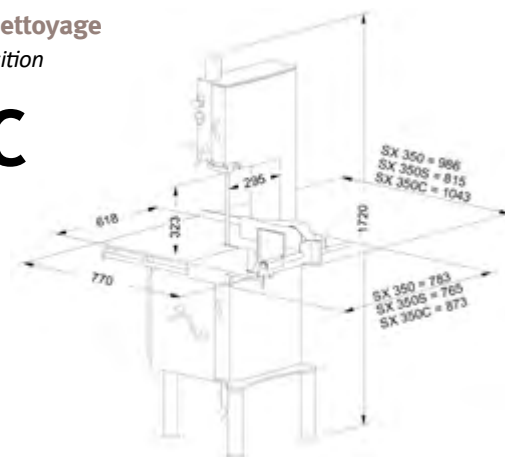
Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components protected against water splash

Certified ADIVE

Complies with CE norms



Dimensions

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type de table Table type	Tension Tension	Capacité coupe Cutting capacity	Dimensions lame Blade dimensions	Moteur Motor	Vitesse lame Speed blade	Poids net Weight
SX350S	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400 V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350	Plateau coulissant Sliding carriage	TRI, 400 V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350C	Chariot roulant Rolling carriage	TRI, 400 V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg



SX400 - SX400S - SX400C

SX400 : Plateau coulissant

SX400S : Table fixe

SX400C : Chariot roulant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Conforme aux normes C.E.

SX400 : Sliding carriage

SX400S : Fix table

SX400C : Rolling carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

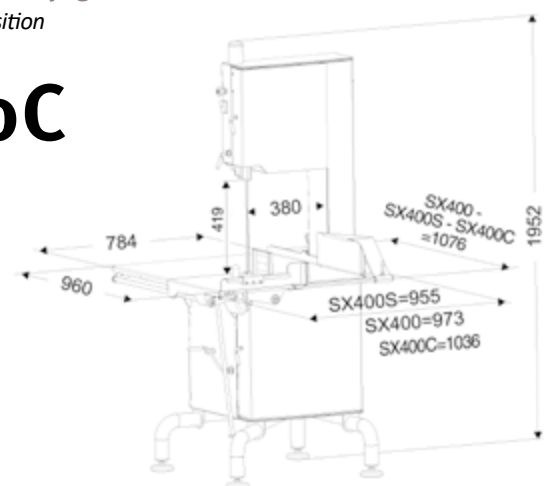
Automatic blade stretcher

Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components protected against water splash

Complies with CE norms



Dimensions SX400 - SX400 S - SX400C

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging :

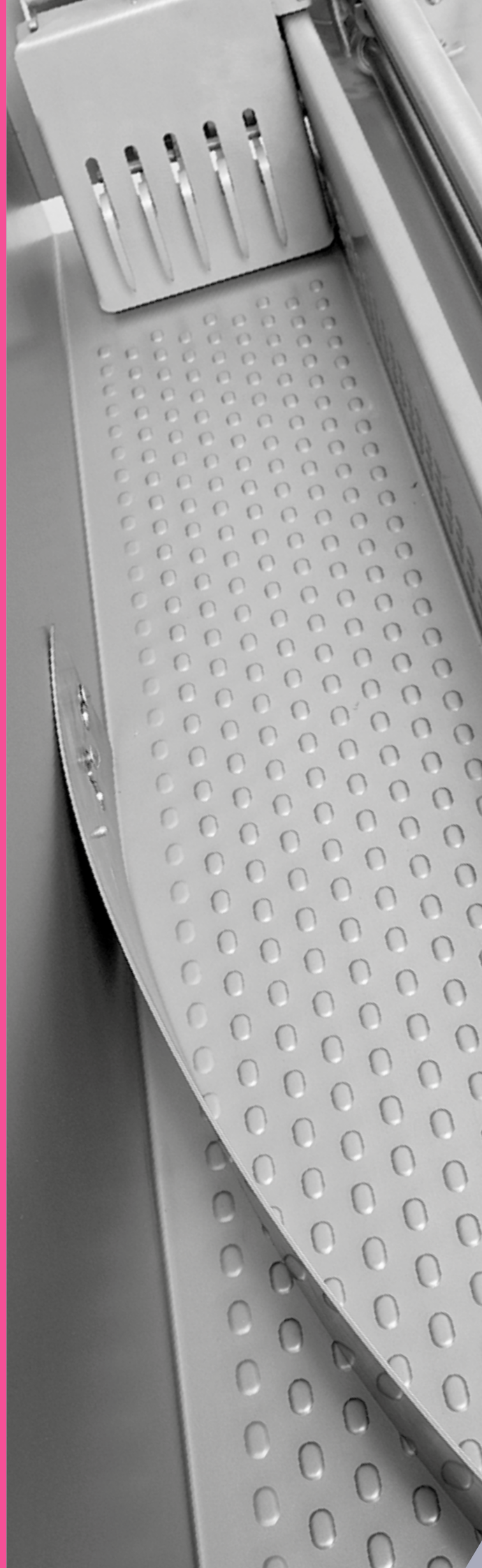
Caisse bois – Woodenbox

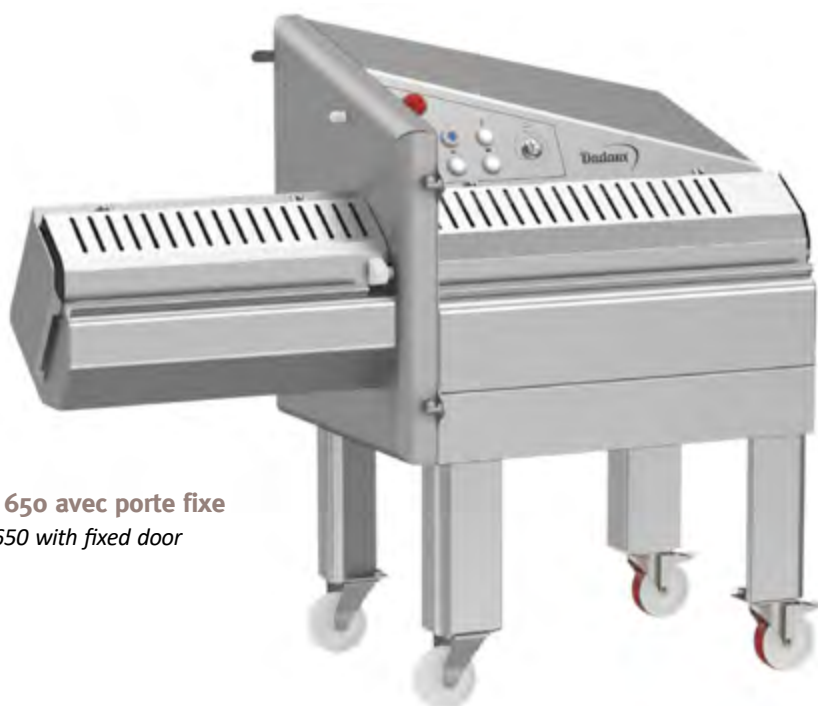
Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX400S	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	197 Kg
SX400	Plateau coulissant <i>Sliding carriage</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	206 Kg
SX400C	Chariot roulant <i>Rolling carriage</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	220 Kg



TRANCHEURS À CÔTELETTES

CHOP CUTTERS





Icône 650 avec porte fixe

Icône 650 with fixed door



Encombrement réduit

*Dimensions reduce
avec porte basculante
Icône 650 with tipping door*



**Contre couteau
démontable**

Demountable knife



**Couteau lisse
ou semi cranté**

*Smooth and semi
sawtoothed knives*



Goulotte escamotable

Foldaway gutter

Icône 650

Entièrement INOX 18-10

Porte basculante
pour un encombrement minimum

Disponible avec porte fixe

1 vitesse : 160 coups /minute

Coupe réglable
de 0 à 40 mm

Système d'avance électrique

Système d'avance pas à pas

Possibilité de régler l'épaisseur
des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Tipping door for a minimum place

Available with fix door

1 speed : 160 cut/min

Thickness of slices adjustable
from 0 to 40 mm

Electric advance system

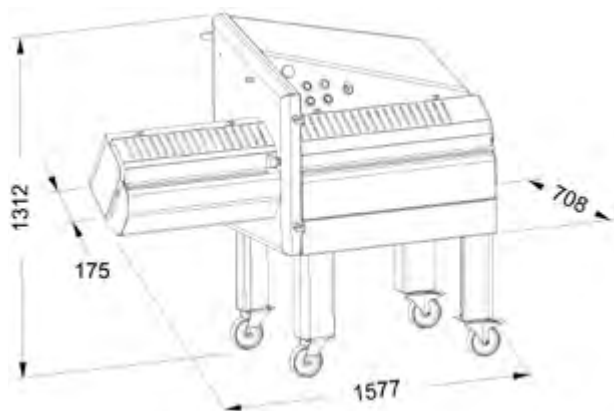
Advance system : step by step

Possibility to adjust the thickness
of slice being cut

Automatic return with programmable
carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms



**Dimensions
ICÔNE 650**

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Poids net Weight
ICÔNE 650	TRI, 400 V, 50 HZ	175 x 200 x 670 mm Pour modèle porte fixe	2 + 0,75 CV (1,5 + 0,55 Kw)	120 Kg

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Porte fixe – fix door

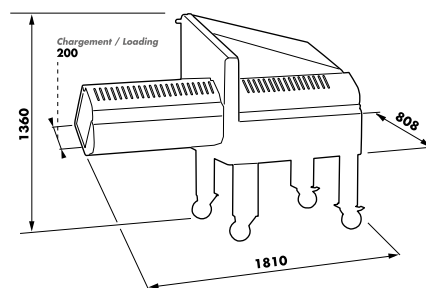
Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

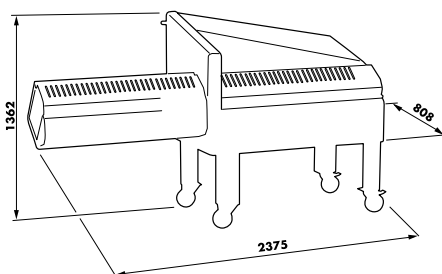


Trancheurs à côtelettes

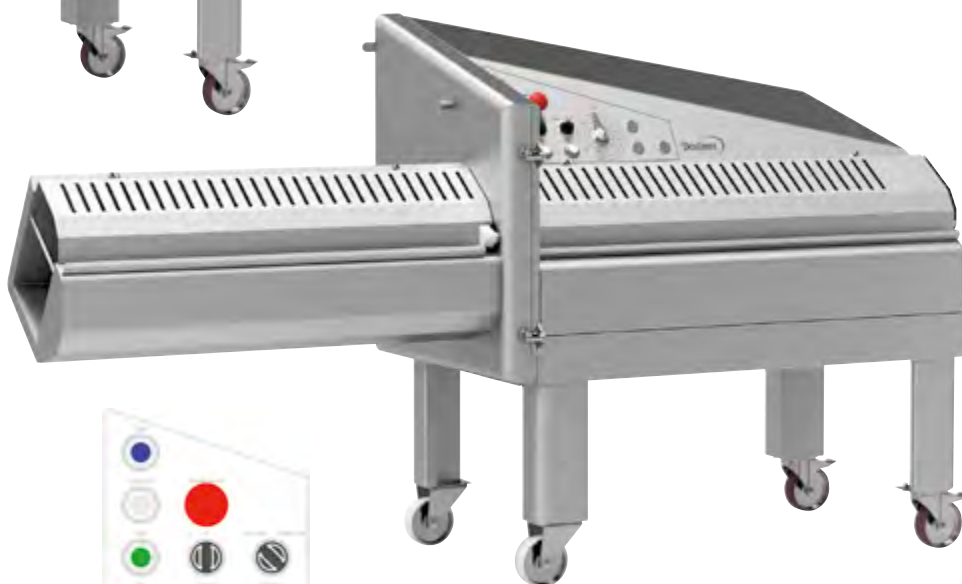
Chop cutters



Dimensions
ICÔNE 700



Dimensions
ICÔNE 1100



Panneau de commande
Control panel



Icône 700 & Icône 1100

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 80 mm

2 systèmes d'avance : pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur
des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapté au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

IP67

Entirely stainless steel

2 speeds: 98 - 196 cuts / minute

Adjustment of thickness of slices from 0 to
80 mm (Even during the cut)

2 Feed system step by step and continuous

Automatic return of pousse-talon

Adapted to the high-pressure cleaning

French manufacturing

Conforms with the C.E. standards

IP67

Griffe standard et spéciale
avec ressorts de pression

Standard and special claw
with compression spring

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Griffe avec ressort de pression

– Claw with compression spring

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

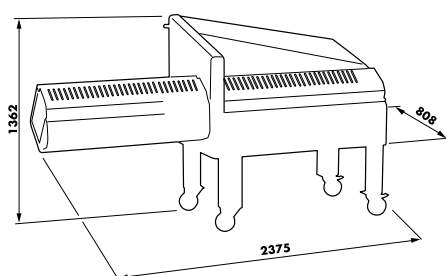
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Poids net Weight
ICONE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 700 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	280 Kg
ICONE 1100	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 1070 mm	0.75 CV + 3 CV (0.55 + 2.2 Kw)	305 Kg

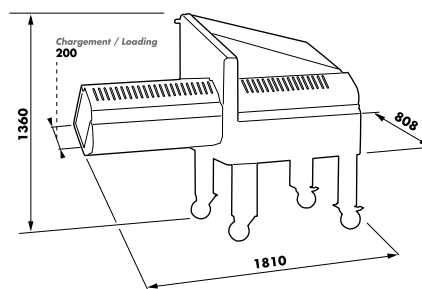
Icône 700 électrique
Icône 700 electric



Panneau de commande
Control panel



Dimensions
ICÔNE 1100 électrique



Dimensions
ICÔNE 700 électrique



Icône 1100 électrique
Icône 1100 electric

Icône 700 électrique & Icône 1100 électrique

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable
de 0 à 90 mm

Système d'avance électrique par moteur
brushless

2 systèmes d'avance :
pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des
tranches en cours de coupe

Retour automatique
du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

2 speeds : 90 or 180 taps/min

Thickness of slices adjustable
from 0 to 90 mm

Electric advance system by brushless
motor

2 system of cutting : Step by step pushing
system or continue

Possibility to adjust the thickness of slice
being cut

Automatic return with programmable
carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms



Griffe standard et spéciale
avec ressorts de pression

Standard and special claw
with compression spring

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Griffe avec ressort de pression (spéciale)

– Claw with compression spring (special)

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Poids net Weight
ICONE 700 ELECTRIQUE	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 700 mm	3 + 1,75 CV (2,2 + 1,3 Kw)	290 Kg
ICONE 1100 ELECTRIQUE	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 1070 mm	1.75 CV + 3 CV (1.3 + 2.2 Kw)	315 Kg

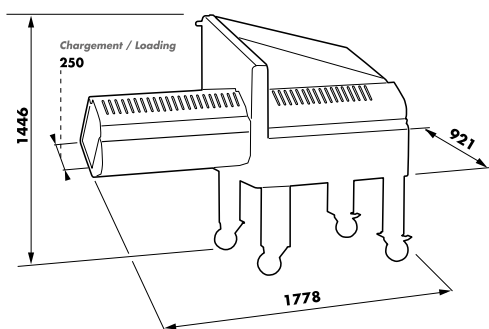
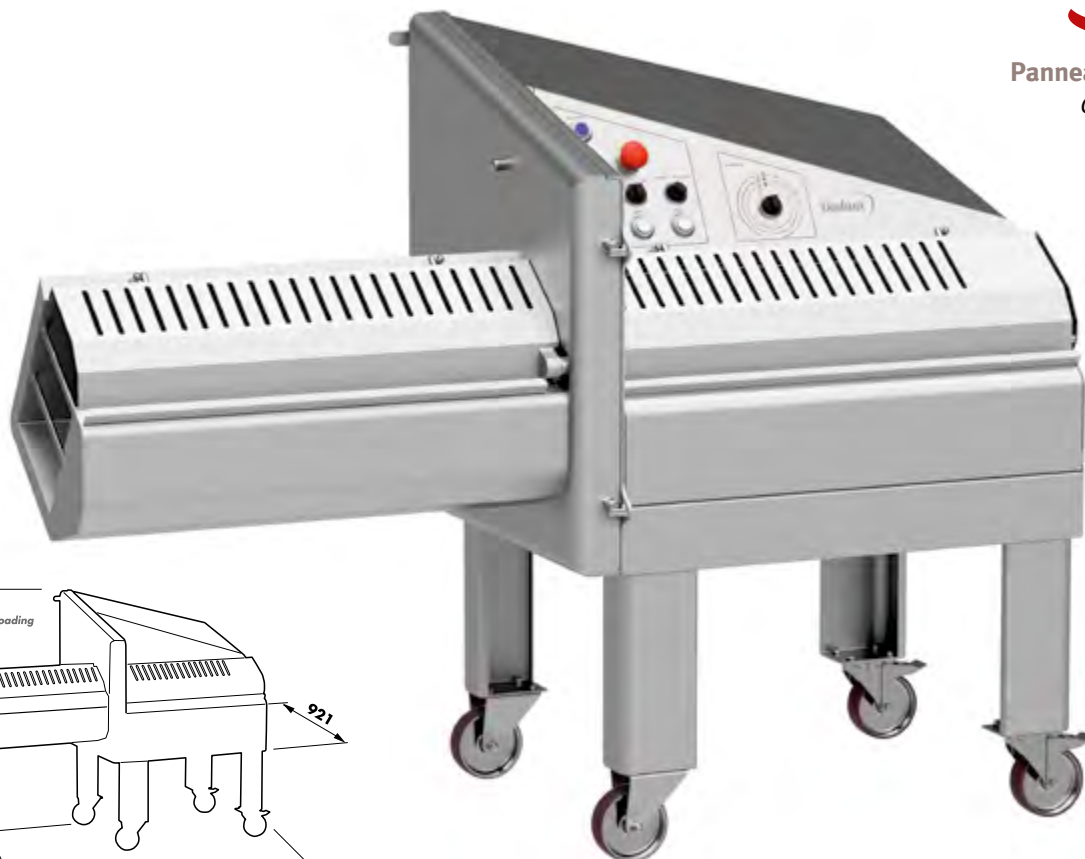


Trancheurs à côtelettes

Chop cutters



Panneau de commande
Control panel



Dimensions

Icône 700 BACON

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 80 mm

Système d'avance hydraulique

2 systèmes d'avance : pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapté au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

IP67

Entirely stainless steel

2 speeds: 98 - 196 cuts / minute

Adjustment of thickness of slices from 0 to 80 mm (Even during the cut)

Hydraulic advance system

2 Feed system step by step and continuous

Automatic return of pousse-talon

Adapted to the high-pressure cleaning

French manufacturing

Conforms with the C.E. standards

IP67



Griffe standard et spéciale avec ressorts de pression.

Standard and special claw with compression spring.

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Poids net Weight
ICONE 700 BACON	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 250 x Ht. 240 x 700 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	350 Kg

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Griffe avec ressort de pression

– Claw with compression spring

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

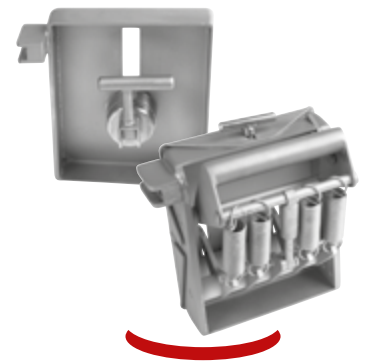
Caisse bois – Woodenbox



Icône 700 Bacon à tapis
Icône 700 with band



Icône 1100 à tapis
Icône 1100 with band



**Griffe standard et spéciale
avec ressorts de pression.**
*Standard and special claw
with compression spring.*

Icône 700 BACON à tapis & Icône 1100 à tapis (with band)

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 90 – 180 coups/minute

Coupe réglable
de 0 à 90 mm

Système d'avance électrique Servo Moteur

2 systèmes d'avance :
pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des
tranches en cours de coupe

Retour automatique
du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Disponible avec écran tactile

Entirely in stainless steel 18-10

2 speeds : 90 or 180 taps/min

Thickness of slices adjustable
from 0 to 90 mm

Electric advance system (Servo Motor)

2 system of cutting : Step by step pushing
system or continue

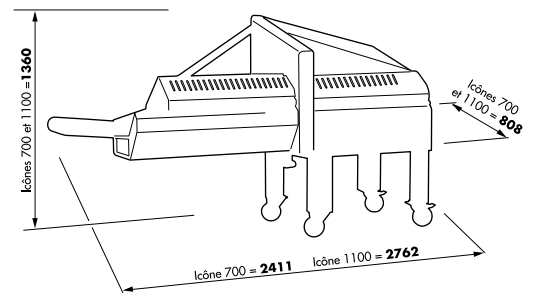
Possibility to adjust the thickness of slice
being cut

Automatic return with programmable
carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms

Available with touchscreen



Dimensions

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Griffe avec ressort de pression (spéciale)

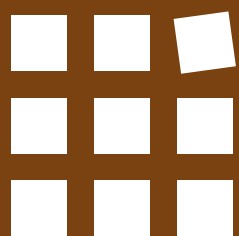
– Claw with compression spring (special)

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Moteur tapis Band motor	Poids net Weight
ICONE 700 BACON À TAPIS Servo Moteur	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 250 x Ht. 240 x 700 mm	3 + 1,75 CV (2,2 + 1.3 Kw)	1.4 Kw	390 Kg
ICONE 1100 À TAPIS Servo Moteur	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 1070 mm	3 + 1.75 CV (2.2 + 1.3 Kw)	1.4 Kw	418 Kg



CUBEUSE

DICER MACHINE





Précicut 1D



Précicut 2D

PRECICUT 1D / 2D / 3D

Machines de table

2D : production de cubes, émincés, lamelles, giros, shawarma, Kebab...

1D : tranchage de petites pièces de viande

Entièrement INOX 18-10

Capacité 72 x 72 x 200 mm
(environ 1 kg)

Débit moyen 2 Kg/min

Livrée avec 1 outillage au choix

Fabrication française

Conforme aux normes C.E.

Table machine

2D : production of cubes, minced meat, strips, giros, shawarma, Kebab...

1D : slicing small pieces of meat

Entirely stainless steel

Capacities 72 x 72 x 200 mm
(Approximately 1 kg)

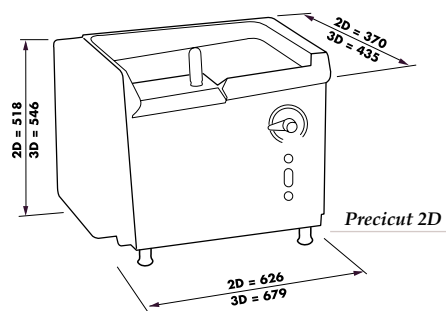
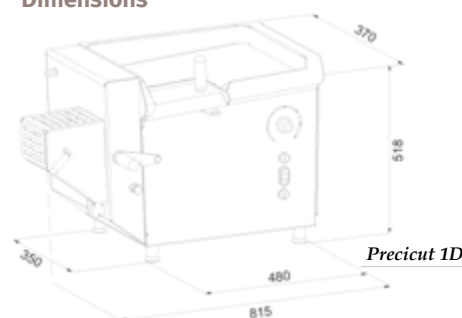
Average flow 2 Kg/min

Delivered with 1 tool to the choice

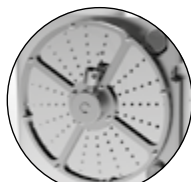
French manufacturing

Conforms to the E.C. standards

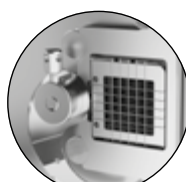
Dimensions



Outil de coupe
Cutting tool



Option : Outil de coupe
pour cubes de fromage
Option : Extra tool
"Dicing attachments for cheese"



Option : Outil de coupe pour
râpés de fromage & légume.
Option : Extra tool
"Shredded disc"

Options disponibles

Available Options :

Outil de coupe pour cubes
de fromage. /

Extra tools Dicing
attachments for cheese.

Outil de coupe pour râpés
de fromage & légume. /

Extra tool "Shredded disc".

Réf Ref	Tension Tension	Puissances Power	Avance Advance	Avance réglable Adjustable Advance	Vitesse couteaux Blade speed	Poids net Weight
PRECICUT 2D PRECICUT 1D	Monophasé 230 V	Puissance couteaux : 0,55 kw Puissance avance : 0,18 kw Knives power : 0,55 kw Advances power : 0,18 kw	Electrique	1 à 40 mm	2D : 57 et 150 tr/min 1D : 160 tr/min	66 Kg
PRECICUT 3D	TRI 400 V	Puissance couteaux : 0,75 kw Puissance avance : 0,55 kw Knives power : 0,75 kw Advances power : 0,55 kw	Hydraulique	1 à 60 mm	145 tr/min	122.5 Kg

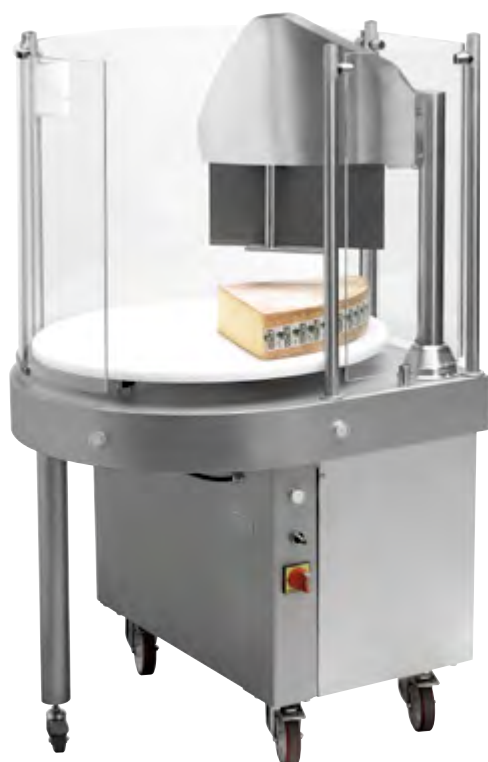


TRANCHEURS À FROMAGES

CHEESES SLICERS



**Coupe nette, parfaitement propre
et très précise, traçage par faisceau laser !**
For a net, clean and precise cutting by laser beam !



Mini Comtoise/ Maxi Comtoise

Conçue pour couper des quarts de meule de
Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, Mimolette...
*Machine designed to cut hard cheeses like
Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, Mimolette...*

Peut être utilisée en machine de comptoir sur table
*It can be used as a display which will facilitate the
handling of the product.*

Commande bimanuelle
Equipped with a bimanual control

La Comtoise

Machine conçue pour couper des fromages à pâte dure
(Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, Mimolette...)
*Machine designed to cut hard cheeses like
Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, Mimolette...*

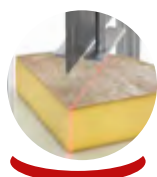
Elle permet de faire une coupe nette,
parfaitement propre et très précise.
It allows a clean cut but too properly and precise.

Elle peut être utilisée comme vitrine de présentation ce
qui limitera les multiples manipulation du produit.
*It can be used as a display which will facilitate the handling of the
product.*

Sa fonctionnalité évitera les troubles musculo-squelettiques
aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses
pièces avec des couteaux manuels.
*The comfort of work will avoid musculoskeletal disorders at the
elbow and shoulder after associated with the cutting at large
pieces with knives manuals.*

Bâti 100 % INOX 18-10 - Entirely in stainless steel 18-10.

Montée sur roulettes INOX Ø 100.
Assembly with wheels Ø 100, entirely in stainless steel 18-10.



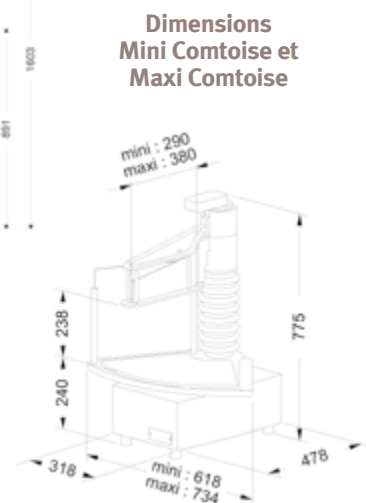
**Taille de la portion à couper
tracée par faisceau laser**
*Size of the portion to be cut
drawn by laser beam*



**Accessoire pour fromage
rond type Mimolette**
*Accessory for round product
type Mimolette*



**Dimensions
La Comtoise**



**Dimensions
Mini Comtoise et
Maxi Comtoise**

Réf Ref	Tension Tension	Puissance Power	Couteau Knife	Hauteur de coupe Height of cutting	Encombrement Overall dimension	Poids net Weight
MINI COMTOISE	Mono 220 V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 290 mm	250 mm	618 x 478 x 718	52 Kg
MAXI COMTOISE	Mono 220 V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 380 mm	250 mm	618 x 478 x 718	52 Kg
COMTOISE	TRI, 400 V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 375 mm	200 mm	850 x 850 x 1603	200 Kg



Un outil de production performant

Nous fabriquons depuis plus de 35 ans l'ensemble de la gamme dans nos ateliers sur une surface qui atteint aujourd'hui 20 000 m². Du bureau d'étude au montage final, la maîtrise parfaite de la chaîne permet une meilleure réactivité. Le magasin de pièces détachées garantit la rapidité du service après-vente.

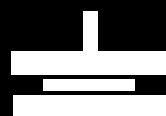
A successful tool of production.

We make for more than 35 years the whole range in our workshops on a surface which reaches 20 000 m² today. From the design department to the final assembly, the control of the assembly line allows a better ability to react. The spare part shop permit the flexibility of the after-sales service.









Dadaux Nantes

Agence commerciale

Dadaux Polska

Société
de commercialisation

DADAUX SAS
Gastrotech







LE BOUCHAUD – 39800 BERSAILLIN
Tél. +33.3.84.85.51.71 – Fax : +33.3.84.85.53.92
Internet : www.dadaux.com – E-mail : dadaux@dadaux.com